

機関紙せいきょう

根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots. 94

2023年10月 発行

鳥取県生活協同組合



【特集】『CO・OP国産生芋こんにゃく』

こんにゃくで伝える

伝統食文化

こんにゃくの歴史は古く、

『こんにゃく芋』が

東南アジアから日本にきたのは

縄文時代と言われ、

当時は医薬品として用いられていたようです。

安価で栄養満点、使い勝手が良いので、

日々の食卓でも

よく用いられるこんにゃくですが、

メーカーさんの想いがつまった

『CO・OP国産生芋こんにゃく』は

昔ながらの原料や製法にこだわり、

組合員さんに支持されている商品です。

日本古来の伝統食品を

余すことなく知ってください。

鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～



鳥取県生活協同組合

だからおいしい 生芋こんにゃく

「国産生芋板こんにゃく、糸こんにゃく」を製造しているのは、山口県岩国市錦町にある『錦町農産加工株式会社』。明治38年の創業以来118年もの間、原料と製造方法にごだわり、こんにゃくづくりをされてきました。おいしいこんにゃくづくりへの想いを、錦町農産加工株式会社 田上佳生さんにお聞きしました。

私たちが伝える日本古来の食文化

約18年前、日本生協連より「昔ながらの原料や製法にこだわった、おいしいこんにゃくを組合員さんにお届けしたい」と依頼がありました。開発当時は安価な大量生産されたこんにゃくが多くありましたが、組合員さんに日本古来の伝統食品を知って食べつないでいただきたいという想いを込めて、『缶蒸し製法』で原料にもこだわった「国産生芋こんにゃく」を開発しました。

鍋やおでんなど寒い時期に活躍するイメージのこんにゃくですが、『国産生芋こんにゃく』はあく抜きや加熱をしなくても、さっと洗ってそのまま食べることもできます。

こんにゃくの要は「水」



こんにゃくの約97%は水分でできているので、おいしいこんにゃくをつくるためにはおいしい水が必要になります。弊社のこんにゃくには、全国名水百選の寂地川を源流の一つとする錦川水系の地下天然水を使用しています。工場のある錦町は、この寂地川を源流とする錦川が流れる場所にあります。くせの少ないまろやかな味わいの水を使用することで、こんにゃく独特のにおいが抑えられ、調理をする際にあく抜きの手間を省くことにつながります。



錦町農産加工株式会社

またおいしさだけでなく安全性にも配慮し、当社工場では「※1 FSSC22000」と「※2 ISO22000」を認証取得しています。組合員の皆さんに安心して食べていただけるよう製造を続けています。

缶蒸し製法でつくるこんにゃく



一般的にこんにゃくは、原料を袋に入れて加熱成形する『生詰め製法』でつくりますが、弊社がつくるこんにゃくは、昔ながらの『缶蒸し製法』を採用しています。こんにゃくの生芋を皮ごとすり潰し、原料を大きな型に入れて蒸し上げ、一昼夜かけてゆっくり固めます。

『生詰め製法』なら1日約3万個のこんにゃくをつくることができますが、『缶蒸し製法』だと約4千個ほどです。とても手間ひまがかかる製法ですが、こんにゃく芋本来の風味と歯ごたえがあり、気泡が多いのでこんにゃくの中で味が染みわたる商品ができます。



錦町農産加工株式会社
執行役員
営業部長
田上 佳生 氏
Tanoue Yoshio



CO・OP 国産生芋糸こんにゃく 210g
ハローコープ 毎週企画

CO・OP 国産生芋板こんにゃく 210g
ハローコープ 毎週企画

※1 FSSC22000財団により開発された食品安全のためにシステム規格 ※2 国際標準化機構(ISO)が定めた食品安全に関するマネジメントシステム規格

Let's start cooking!

Recipe



こんにゃくは水分が多いので、しっかりと水気がなくなるまで炒めましょう。

- 材料
- 生芋糸こんにゃく…200g
 - 豚バラ薄切り肉…100g
 - キャベツ…200g
 - 玉ねぎ…50g
 - にんじん…30g
 - ソース…大さじ4杯
 - 塩こしょう…適量

- 作り方
- 生芋糸こんにゃくを水分がなくなるまで炒め、水分がなくなったらフライパンから取り出す。
 - 玉ねぎを炒める。火が通ったら、豚バラ肉を加え、その後キャベツを加える。
 - こんにゃくをフライパンに入れ、ソースを入れてさらに炒め、塩こしょうで味を調えたら完成。

ヘルシーでおいしい
こんにゃく焼きそば

簡単アレンジレシピ



さっと水洗いをするだけで、さしみこんにゃくとしても食べられる「生芋板こんにゃく」。スライスしたこんにゃくを水で洗ってお皿に並べ、わさび醤油や酢味噌、ごま油+塩などお好みでお召し上がりください。

私たちが取り組む

"SDGs"

錦町農産加工株式会社

「国産生芋板こんにゃく」を製造し、成形する際に出る端材は「牛肉コロッケ(凍りこんにゃく入り)」に有効活用しています。

また、弊社で製造・販売している非常用飲料水の売り上げの一部(1本につき1円)を、紛争・災害・病気などで苦しむ人を救うために支援を行う「日本赤十字社」の活動資金として寄付しています。



牛肉コロッケ 60g×4個 (凍りこんにゃく入り)

ハローコープ 次回企画 11月2回

その他、森づくり・人づくり活動に活かされる「緑の募金」や社会問題の解決を応援する「赤い羽根共同募金」などにも取り組んでいます。



おいしい「生芋こんにやく」ができるまで

昔ながらの「缶蒸し製法」でつくられている
 「国産生芋板こんにやく、糸こんにやく」。
 手間ひまかかる製法ですが、その伝統的な製法を守り続けておられます。

01 解凍



秋に収穫して冷凍されていたこんにやく芋をお湯につけ解凍します。1つずつ丁寧に水洗いしながら、ミキサーに投入します。

02 こんにやく糊づくり

ミキサーですり潰したこんにやく芋に水を加え、「こんにやく糊」にします。



03 缶蒸し

こんにやく糊を缶の中に流し入れ、缶のまわりにお湯を流し入れ、一昼夜かけて固めます。



04 切り込み



缶蒸し製法でつくったこんにやくを、1枚ずつ切り込み、包装します。その後、金属探知機で製品検査を行い、箱詰めして出荷します。

糸こんにやくの場合



缶蒸しをする前の糊状の時に、細い穴に流し入れながら茹で、糸のように細いひも状にします。



おしえて! にしきさん



Q 黒いこんにやくと白いこんにやくの違いは?

A 生芋から作るこんにやくは、皮などが入って黒っぽくなります。一方でこんにやく芋を製粉化したこんにやく粉から作るこんにやくは白くなります。

Q 開封後の保存方法は?

A おいしくお召し上がりいただくには、1度で使い切ることです。1度に使い切れない場合は、こんにやくを水洗いせずに袋の中の保存液に漬け込んで、タッパー等で密封して冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。水道水は使わないでください。

Q 調理していたらこんにやくが変色するときはあるけれど食べても良いの?

A ゴボウなどあくの強いものと調理すると、こんにやくのアルカリ成分と反応して変色することが稀にあります。ごぼう↓緑色、空豆↓赤色、大根・玉葱↓黄色、里芋↓ピンク色になることも…品質には問題ありませんので召し上がっても大丈夫です。

Q なぜ「美容に良い」と言われるの?

A 一般的に生芋こんにやくは、肌に潤いを与えるセラミド含有量が豊富です。セラミドは年齢とともに皮膚中の含有量が低下し、肌トラブルの原因になると知られています。

私がおすすめる この逸品

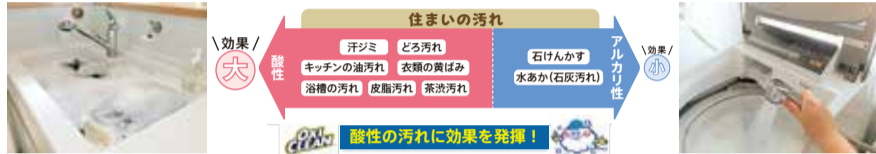
年末の大掃除前にやっておきたい「うちの小掃除」

家中きれいにして新しい年を迎えるために、年末に向けて大掃除をされるご家庭がほとんどではないでしょうか。年末の大掃除を少しずつ小掃除することで、何かと忙しい年末にも気持ちに余裕が持てるかもしれません。そんなうちの小掃除におすすめしたい「オキシクリーン」についてご紹介します。

オキシクリーンでスッキリきれい

オキシクリーンは衣類だけでなく、住まいの酸性汚れにも効果を発揮する酸素系漂白剤です。『酸素系漂白剤』は、ツンとしたニオイがせず、色柄物に使えるのが特徴です。

衣類やタオル、おしゃれ着などの「シミや汚れ」や繰り返し使い続けるうちについてしまった「イヤなおい」を落とすことができます。



オキシクリーン 500g オキシクリーン 1500g オキシクリーン 2000g

ハローコープ次回企画 11月2回

オキシクリーン6つのパワー

酵素パワーで 汚れを落とす

オキシクリーンは、お湯に溶けると酵素の泡をたっぷり放出。頑固なシミや汚れを落とします※1。

※1 汚れの程度、種類によって効果は異なります。

消臭効果で すっきり

過炭酸ナトリウムから発生する活性酸素が、汚れとにおいを落とします。ツンとした刺激臭がありません。

色柄物にも 使える

オキシクリーンは染料を脱色しにくいので、色柄物の洗濯にも使用できます。

※必ず洗濯表示をご確認の上、ご使用ください。

漬け置きすると 時短にも

最初にオキシ漬けをして待っている間に他の部分のお掃除をすれば、時間短縮にも。

これひとつで 家中使える

衣類はもちろん、キッチンやお風呂、ベランダや玄関、お部屋の床などでも効果を発揮。

オキシ漬けで 除菌できる

オキシクリーンを溶かした液に、布製品を1時間以上漬け置きすると除菌ができます。

※すべての菌を除菌するわけではありません。



産直提携 35周年

今回のメッセージをお届けするのは

さくらのこめたまご (小川養鶏場)

鳥取県生協で提携している 産直産地へのメッセージを大募集!

あなたの想いやエールを 生産者やメーカーのみなさんへお届けします。

提出方法 下のメッセージ用紙に記入し、担当者へお渡しください。抽選で5名様に、生協商品(産直商品など)のプレゼント!

提出締切 2023年11月3日(金)まで

※プレゼントの当選発表は、配達時のプレゼント発送をもってかえさせていただきます。

※ご提出いただいたメッセージの内容は、生産者・メーカーへお届けした後、本紙を含めた広報活動等で活用させていただきます。あらかじめ、ご了承ください。



「健康な鶏から健康なたまごが生まれる」をモットーに、鶏1つひとつの命と真剣に向き合い、大山の麓で大切に純国産鶏「さくら」を育て、「さくらのこめたまご」を生産されています。

「さくらのこめたまご」は国産の鶏としては、全国に約4%の希少な鶏が産むたまごです。こだわった原料を自家配合し鶏に与えています。また、鶏がストレスなく過ごせるよう、温度調節や鶏舎の清掃など、鶏の健康を第一に日々生産されています。

産直提携35周年

「さくらのこめたまご」をつくる 産地とのつながり

1988年に産直提携を結び、今年で35周年を迎える「さくらのこめたまご」を生産していただいているのは、西伯郡大山町にある小川養鶏場の小川さん。



さくらのこめたまご (小川養鶏場)

産地とわたしたちの想いをつなげる

産直つながろうプロジェクト2023

メッセージカード

提出締切 2023年11月3日(金)まで

組合員コード

お名前

組合員活動グループ 行