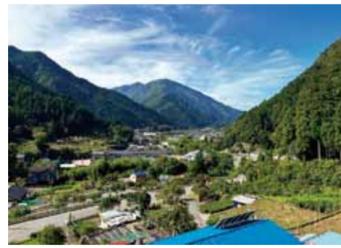


小林蒟蒻店

今回、JA上伊那産のこんにゃく芋を使って製造をお願いしたのは、遠山郷で地元産、国産にこだわりこんにゃく一筋、創業88年の小林蒟蒻店。代表取締役社長の小林文人さんご夫妻と息子さんの家族3人でこんにゃくづくりをしています。長野市から車で約3時間、長野県の南端、遠山郷の飯田市南信濃(旧南信濃村)。自然豊かな山間に小林蒟蒻店があります。お伺いして感じるのと同じ山間地でも東北信や中もとどこが違う雰囲気!個人的には好きな風景で何うのが楽しみです。



小林社長ご夫妻です



こんにゃくは水が命! 南アルプス水系のpH7の水

こんにゃくはその製造に大量の水を使います。実はこんにゃくの成分は96~97%が水分!ほとんど水です(笑)だからこんにゃくは水の良し悪しで味が決まると言っても過言ではない。

小林蒟蒻店では創業時の88年前から南アルプス水系の井戸水を地下40mからくみ上げて使用しています。その水がなんとpH7です。pH7の水はアルカリ性でも酸性でもなく中性で「純水」と言われています。この純水はこんにゃくづくりに最適です。こんにゃくを固めるには、もれなく水酸化カルシウム(凝固剤)を使います。この水酸化カルシウムがこんにゃくに特有のアルカリ臭の原因です。pH7の水は中性なので水酸化カルシウムが少なくてもこんにゃくに固まります。つまり少ない水酸化カルシウムでこんにゃくができるので、アルカリ臭の少ないこんにゃくができます。茹でなくても臭いの少ないこんにゃくです。

豆知識! pH(ペーハー)ってなに?

小・中学校の理科や化学で習った記憶があるかも... (-.-)です。
pHとは水素イオン濃度指数のことです(「 H^+ 」ムスカシイ。簡単に言うとその液体が酸性・中性・アルカリ性のどれなのかを判別する数字です。pHの値は通常0~14と書かれています。真ん中の中性が7で、数字が小さいほど酸性が強く、大きいほどアルカリ性が強くなります。ちなみに水道水は厚生労働省の水質基準でpH(5.8以上8.6以下)と決められています。



良いとこ取りのこんにゃく・しらたき

こんにゃくは製造方法により大きく2種類に分類されます。「生芋こんにゃく」と「製粉こんにゃく」です。生芋こんにゃくは原料のこんにゃく芋をそのまますりおろします。製粉こんにゃくはこんにゃく芋をいったん乾燥、粉末状にして、それを水で溶いてこんにゃくに加工します。現在、流通しているこんにゃくはこの製粉こんにゃくが一般的です。違いはどうか?が一番気になることですね。生芋こんにゃくは生芋をそのまま使っているので、むちっとした歯ごたえとサクッとした食感が特徴です。一方、製粉こんにゃくは滑らかな舌触りの良さとするんとした食感が特徴です。どちらが良いか?好みは人によって分かれるところですね。そこでA・コープオリジナルの「信州のこんにゃく」は両方の特徴を活かすために、こんにゃく芋をすりおろして、そこにこんにゃく製粉を加えて、こんにゃくにしています。両方(生芋と製粉)の良さが出るように割合を見極めて製造していただきました。これは舌触りだったので詳細に書けません(笑)割合は生芋が多めです! 「信州のしらたき」は細くつるんとした食感で舌触りを良くするために製粉したものを水で溶いてしらたきにしています。あらかじめカットしてあるので、軽く水洗いをするだけですぐに使えます。



なんてたって上伊那産こんにゃく芋100%

こんにゃく芋はJA上伊那こんにゃく部会のこんにゃく芋100%です。生芋に加えるこんにゃく粉も同じ生芋を製粉したものです。長野県ではこんにゃく芋を製粉出来るところがないので、群馬県で製粉してそれを加えています。生芋もこんにゃく粉もJA上伊那産の純度100%のこんにゃくです(笑) あししらたきも同じこんにゃく粉を使っています!

先代から引き継いだ独自の技術

「先代の父親から引き継いだ独自の製法がうちのこんにゃくの美味しさの秘密だよ」と小林社長から聞きました。本誌読者のためにも何とか聞き出そうとしましたが「それは教えられない!」...。それはそうだよと苦笑い(笑) 創業88年の伝統に裏打ちされた技術はやがて息子さんに引き継がれていきますね。



A-Jan! Community

vol. 13
2023.10.15
A-Jan!

良いじゃん!(A-Jan!) と思っていただける長野県A・コープの魅力をお届けします。長野県A・コープは、地域のみなさまとのコミュニケーションを大切に、「新鮮・安全・安心・健康」をお届けしています。

株式会社 長野県A・コープ



全29店舗の「友だち募集中!」HP店舗詳細ページから今すぐ友だち追加♪ LINE公式アカウント



きのこを食べて生産者を応援しよう!

長野県はきのこ大国! 生産量日本一!

- ぶなしめじ 全国第1位 年間生産量 約51,122t
- えのきたけ 全国第1位 年間生産量 約79,018t
- エリンギ 全国第1位 年間生産量 約16,434t
- なめこ 全国第1位 年間生産量 約 5,687t
- まいたけ 全国第4位 年間生産量 約 2,729t

きのこの豆知識!

きのこは冷凍することによりうま味が増します。ぶなしめじは冷凍することにより、うま味成分が約2.7倍になるといわれています。保存方法は、石づきの部分を外し食べやすいサイズにカットし、小分けして冷凍します。解凍してしまうと水分と一緒にうま味成分が出てしまうので、冷凍のまま調理するのが good!



JAグリーン長野

ぶなしめじ生産者 若林きのこ園 林田 美智子 さん
父親が始めたぶなしめじ栽培を継いで、日々品質の良い美味しいぶなしめじの生産に取り組んでおり年間約60,000パック出荷しています。一番のこだわりが、成長に重要な「おが粉」づくり。3か月以上しっかり熟成させることにより、うま味たっぷりの美味しいぶなしめじが育ちます。ぶなしめじは食物繊維が豊富で低カロリー食材です。毎日の食生活にどんどん取り入れて欲しいです!



えのきたけ生産者 山崎 圭次 さん
栽培を始めて約30年、エノキタケの菌は非常にデリケートで、徹底した管理のもと、完全無農薬で一つひとつ真心を込めて育て、約45~50日で出荷となります。ウクライナ情勢により経営は厳しい状況ではありますが、消費者の方に鮮度の良い商品を提供するのが我々の使命です。

JAながの

株式会社みらい 代表取締役 加藤 雄太 さん
株式会社みらいは、なめこ栽培で50年の歴史があります。深山にあるなめこの味を求め大粒なめこを早くから栽培。近くには名水百選の湧き水、原料と栽培にこだわっています。現在、飯山管内のなめこ農家は8軒。高齢化と後継者不足で減少しつつあります。



長野県A・コープ JA全農長野、マイパル長野 共同企画
長野県の新米を全国に贈ろう
ご予約承り期間:10月1日(日)~11月30日(木) キャンペーン
※詳しくはサービスカウンターまでお尋ねください。

27周年 長野県A・コープ 感謝祭 プレゼント
A・コープ友の会 会員様限定
JAまごころ商品券 2,000円
果下合計 300名様に当たる!!
10月12日(木)~31日(火)
12月2日(土)・3日(日)
※詳しくは店内ポスターをご覧ください。

JA中野市



株式会社マッシュデート
取締役 児玉 敏也 さん

株式会社マッシュデートは、きのこ生産者4人が集まりつくれた会社。中野市は長野県でも有数のきのこ生産地、しめじ・えのき・エリンギ・なめこの生産が主流の中、業界を更に「パワーアップさせたい」「美味しいまいたけを食べて欲しい」という思いから、まいたけ栽培を始めました。はじめは失敗の連続で苦労もりましたが、今では年間生産量130t、と安定した生産ができるようになりました。

味へのこだわり

徹底した衛生管理による一貫栽培、まいたけの生育に適した環境づくり(自然に近い環境)と、こだわりのおがを使用した培地づくりをする事により、天然に近い美味しいまいたけづくりをしています。



②殺菌・培養

菌を無くす為に6時間高温殺菌し、その後衛生管理された施設で接種・培養し約40日間菌を繁殖させます。



④収穫・出荷

厳しい基準に適合したものを収穫。厳格な鮮度管理のもと新鮮な状態で包装され出荷されます。

①かくはん

広葉樹のオガ粉・ホダ木などを混ぜ合わせこだわりの培地を作ります。



③生育

秋の野山に近い環境をできる限り再現し約10日間生育させます。ここでの管理が品質や収穫量に大きく影響します。



オール信州の商品を紹介します!! Made in Shinshu

信州のこんにゃく

信州のしらたき



本年4月に発売した信州産のこんにゃくとしらたきです。

今回はこんにゃく芋を生産している「JA上伊那こんにゃく部会」とそのこんにゃく芋から「信州のこんにゃく」「信州のしらたき」を製造している「角小林蒔蕪店」へお伺いしたので紹介します。

JA上伊那こんにゃく部会

JA上伊那こんにゃく部会(以下「部会」と記載)は野菜、果物、米、花など多種類の農産物を生産しているJA上伊那管内で、こんにゃくの原料となるこんにゃく芋の生産者の組織です。部会長の下平和人さんと副会長(前部会長)の下島公平さん、JA上伊那の担当の方も同行して下島さんの畑で取材させていただきました。

こんにゃく芋畑はそんなに広くないよと聞いていたのですが、着いてみると結構広い!下島さんのこんにゃく芋畑の広さを聞いてみると1町歩だっ!1町歩って=1ha(ヘクタール)=3,000坪 最近流行りの言い方だと東京ドーム1コ分!充分広いですよ!(@_@!!)



こんにゃくの原料となるこんにゃく芋の生産は群馬県が全国シェア95%を占めています。かつて県内でも負けず劣らず、伊那飯田地域を中心にこんにゃく芋の生産が盛んでした。JA上伊那管内でも1960年代から本格的に栽培が始まったそうです。群馬産が主流になり飯田地区が段々減少して、県内で組織化された生産組織はJA上伊那こんにゃく部会が唯一かなとお聞きしました。現在、部会員21名で兼業農業や米、野菜を育てながらこんにゃく芋を年間、約120t(2022年度)を元気に栽培しています。主に生産している品種は「あかぎ大玉」と「みやままさり」です。あまり見慣れないこんにゃく芋だけに品種名も初めて聞く名前でした。勉強不足です(._.)

農業問題として生産者の高齢化について伺ったところ、下平会長から規模を拡大している若い専業生産者の方、後継ぎがいる方、農業生産法人など、これからも大丈夫!将来的に200tを目指したいとの事でした。頼もしい~(〃)



茎と葉が元気に育っています。

■こんにゃく芋の栽培は時間も手もかかりとっても大変!

こんにゃく芋ってスーパーの店頭で見かけることはほとんどありません。A・コープ店でも収穫期に生産者直売コーナーで見かける...くらいです。今回、お話を伺って初めて聞くことも多く、栽培の大変さにビックリでした。

①出荷できるまでの栽培期間が長い(°_°)!

種芋(「生子」といいます)を植えてから加工(出荷)できる大きさ(約1kg)になるまで最低3年はかかります。

オール信州とは「信州の農産物」を「信州で加工」して「信州の皆様に消費」いただくことを目的に開発している長野県A・コープのオリジナル商品です。信州産の農産物を地元信州で加工・消費する循環型経済により「豊かな農地が広がり、環境の良い、住みやすく笑顔あふれる地域社会」が形成できると考えています。小さなことですが、長野県A・コープは食から地域に貢献できるような信州産原料にこだわった商品の開発に取り組んでいます。

この商品、昨年の7月にJA上伊那こんにゃく部会から当社へこんにゃくのコラボ開発のお話をいただいたのがきっかけでした。数年前にコラボ開発を断念した経過があったようですが(._.) 初回の打ち合わせから話がだいに盛り上がり(笑)こんにゃくの製造委託先も決まらないうちに開発が決定した稀なケースでした(#^^#) 製造委託先も創業88年!南信州遠山郷の名店「小林蒔蕪店」にお引き受けいただき本年4月3日に「信州のこんにゃく」「信州のしらたき」を発売しました。

今回は原料生産者、製造委託先、販売する弊社の3者で製品化まで進めたので商品の表面に「JA上伊那こんにゃく部会」「小林蒔蕪店」「長野県A・コープ」を記載しました。A・コープ店でぜひ見てみてください。それぞれのご協力で販売できています。感謝です。

②寒さに弱いので冬は掘り出して保管が必要Σ(°_°)

春(4月下旬~5月)に植えた芋を秋(11月~12月)に掘り起こして丁寧に冬の間に保管します。それを翌年の春に畑に戻します。これを毎年繰り返して大きくなるのを待ちます。実はこんにゃく芋は寒さで凍ってしまうと芽が出なくなってしまう!だから冬の間は7℃~10℃くらいで保管します。どこかにまとめて保管しているのかと思っていたら、ほとんどの部会員さんのお宅に貯蔵庫(保温庫)があるそうです!

③こんにゃく芋は繊細なので畑の管理が大変

下島副会長曰く「こんにゃく芋栽培は病気との戦いだ。茎や葉が育つ時期は毎日畑に来ないと安心できない」とのこと。こんにゃく芋は頑丈そうな見た目と違い、高温や強い日差し、雨など大量の水分に弱い。根腐れ病、腐敗病、白絹病など土壌から感染する病気にかなりやすく、これらの病気にかかると抜いて処分するしかないそうです。放置すると土を介して隣に感染する厄介な病気です。3年かけて栽培してやっと今年、出荷できそうなこんにゃく芋が畝(うね)単位で感染してダメになることもあるそうです(°_°)(ちなみに畝とは畑で作物を栽培するために細長く直線状に土を盛り上げた所です)。

同じ畑で同じ作物を作り続ける連作障害も病気の発生原因のひとつです。連作障害や病害の対策として土壌消毒をすれば病気の発生は抑えられますがJA上伊那こんにゃく部会では安心安全を第1に農薬を出来る限り使わない減農薬栽培に取り組んでいます。

病気が発生しないよう注意深く畑の管理をするのに合わせて、連作障害にならないよう定期的に畑を休ませています。ただ休ませるだけでなく、土壌汚染に強い蕎麦などを作る工夫をしながら畑を維持しています。大変なご苦労により収穫を迎えることができます。



左から生子(種芋) → 1年 → 2年 → 3年 ※大きさはイメージです



こんにゃく芋の花です。4年目くらいに咲きます。花が咲くと芋は大きくなりませんが、見る機会が少ないそうです。

下平会長から「こんにゃく部会として品質向上のため視察や研修会を開いたり、お互いの畑の様子も見に行ったりしている。21名と小さな部会だからまとまりは良いんだよ」とお聞きしました。また新型コロナ発生以降はお休みをしていますが、以前は部会で生芋からこんにゃくを作る講習会も行い、こんにゃく芋の普及PRに努めています。少ない人数の部会ですが将来を見据え生産、販売に積極的に取り組まれていると感じました。「信州のこんにゃく」「信州のしらたき」を信州の皆さんにたくさん食べていただくために、こんにゃく芋の生産よろしくお祈りします。取材当日、同行したJA上伊那の担当の方々から「こんにゃく芋の販路の開拓」の他に「こんにゃく芋の新しい用途の開発」にも取り組んでいるとお聞きしました。担当の方からはこんにゃく粉を使ったパンやデザートの開発構想をお伺いしました。完成したら一番にA・コープ店で販売させていただきます(〃) m(_)_m



下島副会長の畑です。見える街並みは駒ヶ根市中部です。晴れていれば山なみの一番奥に中央アルプスが見えるはず...残念

エリンギの生産工程

①菌かき

約35日かけて培養された培地の上部を削り取りエリンギの発芽を促します。



③生育

菌かきから約10日。たくさんあった芽は成長過程で優劣がついていき最終的には3~4本位になり約15日で収穫となります。エリンギは生育が早く1日で2~3cm伸びるので、栽培管理は大変だそうです。



④出荷

収穫されたエリンギは、選別され計量しパックに詰められて出荷されます。



②芽出し

菌が乾燥してしまうと発芽しないため、温度・加湿・空気・光の管理を徹底します。発芽すると小さなエリンギの芽がたくさん生えてきます。

