

Contents

- 02-04 商品ものがたり
co-op コープきんさき 共同開発 国産乾燥ごぼう
- 05 2018年度
エリアメンバー募集
- 06-07 組合員学習会報告
 食材ムダなし！食べきり習慣のススメ。
 ～手間なし保存&使い回しも伝授します！～
 家庭料理研究家 奥園壽子さん
- 08-09 コラム・コープ安全のひみつ
 バランス良く食べるとは？
- 10 子育て応援ひろば☆ママ友ぺちゃくちゃん
 「子育てのこと、誰に相談してる？」
- 11 くみかつ！
 クリスマス人形劇を開催しました
 /被災地の今
- 12-13 information
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



細切りごぼうと
じゃがいものガレット

◀今回お話を伺った、
吉良食品株式会社
営業部部长 岩下慎一さん



商品ものがたり

豊かな香りは丁寧な手作業から

1. 台の下から吹き上げる約50～70℃の熱風でボイルしたごぼうをまんべんなく乾燥。衛生管理が徹底された作業場で、仕上がり状態を見ながら丁寧に手作業で熱風を当てていく 2. 泥を洗い落とし、皮をそぎ、細切りにして水にさらし、さらにアク抜きと、下処理が大変です。その面倒な下処理をしなくても、湯戻し5分で調理できるのが「co-op 共同開発 国産乾燥ごぼう」です。

食物繊維が豊富なごぼうは、煮てよし、炒めてよし。「きんぴらごぼう」「豚汁」「炊き込みごはん」など、人気メニューの名脇役です。

しかしごぼうは、泥を洗い落とし、皮をそぎ、細切りにして水にさらし、さらにアク抜きと、下処理が大変です。その面倒な下処理をしなくても、湯戻し5分で調理できるのが「co-op 共同開発 国産乾燥ごぼう」です。

co-op コープきんさき 共同開発
国産乾燥ごぼう

2月2回・
3月2回取り扱い
(4月より量目変更予定)

店舗では
30g取り扱い



採れたての風味を閉じ込める 「エアードライ」

製造する「吉良食品株式会社」は1972年、乾燥野菜を加工する熊一食品として熊本に創業。当時、誕生したばかりのカップラーメンに入っている乾燥野菜を製造していました。吉良食品を設立したのは1988年。以来、熱風で乾燥する「エアードライ」にこだわってきました。

基本的な製造工程は、原料を洗浄しカット、ボイルしたあと糖液に浸し、乾燥。吉良食品営業部の岩下慎一部長は、「約50～70℃の熱風乾燥で、人の手で丁寧に6～12時間かけて仕上げるため、熱湯で戻したときに生に近い食感や風味が楽しめます」と話します。

もともと、大阪の得意先から「乾燥大根菜」の商品化を持ちかけられたのをきっかけに、小松菜などの葉物やれんこんといった根菜を原料にした乾燥野菜を開発。

その使いやすさと保存性のよさで評判は上々だったそうです。

1990年、「乾燥ごぼう」の開発に取り掛かりましたが、「ボイルの温度設定には何度も実験を繰り返して、失敗の連続だったと開発者の吉良春雄会長から聞いています。乾燥後のごぼうの色が黒かったり、白かったり、なかなか均一にならなかったのです。この温度設定が、今のボイル温度の基本になっています」と岩下部長。糖液に浸すのは、ごぼうの栄養や風味をとどめるための工夫です。2年がかりで商品を開発し、1996年には、「きんぴら用乾燥ごぼうの製造方法」で特許を取得しました。

乾燥ごぼうの水分量は8%以下。賞味期間は1年と長く日持ちします。熱湯で戻して調理するほか、乾燥した状態のまま汁物などの具として利用することもでき、簡単にごぼうを食卓に取り入れられます。