



- 5. 吉良食品農事部が管理するごぼうの農地(熊本)。  
直径5cmほどの2Lサイズが乾燥ごぼうになります
- 6. 熊本は、11月初旬から12月が収穫の最盛期。ごぼうの収穫は九州各地の産地を移動しながら、4~12月まで続きます
- 7. 吉良食品の工場加工を一手に担っている皆さん



▲「国産乾燥ごぼう」の開発者  
吉良春雄会長



▲さらなる発展を目指す  
吉良慶彦社長

## 1本の組合員の電話から

生協とのつながりは、コープこうべを皮切りに次々と輪が広がりました。「乾燥野菜の発売当初は、それぞれの卸先の付けた商品名で取り扱われていました。初めは営業手法も分からず、他の業者さんに助けてもらっていたようなものです。吉良食品のブランドで販売するようになったのはこの10年ぐらいのこと。コープきんき共同開発『国産乾燥ごぼう』が誕生したのもこの頃です」と岩下部長は話します。

「実は、**コープ共商開発** 国産乾燥ごぼうは、京都生協の組合員さんにご恩があるんですよ。10年ぐらい前のことでしょうか。ある日、京都生協の組合員さんから電話がかかってきて、『いい商品よね。京都市の学校給食に紹介してみるわ』とおっしゃるんですよ。しばらく半信半疑でしたが3~4年後に、京都市の給食に食材を納入する会社から取り扱いを打診され、今では台風や防災などの非常時に備えた備蓄食品として採用していただいています(岩下部長)。

## 地域を守り、地域に生かされる

吉良食品には、もうひとつのこだわりがあります。それは「国産」。「**コープ共商開発** 国産乾燥ごぼう」は、地元の熊本

をはじめ大分や宮崎、鹿児島九州産がメインです。リレー形式で収穫時期の違う露地栽培の産地を移動し、旬のおいしさの詰まったごぼうを使用しています。こういった契約農家のほかに、自社の農事部でも野菜を生産しています。この農事部は、生産者の高齢化や後継者不足といった問題を受けて設立されました。『放置しておくとおと畑が傷む』と心配する農家の方々から相談を受けて、7~8年前からこのとりくみを行なっています(岩下部長)。乾燥野菜は、地域貢献の証なのです。

2016年の熊本地震の際には、農地にひび割れが入るなどの被害が出ましたが、一方で、乾燥野菜を被災地の炊き出しなどに提供する活動にも尽力。吉良慶彦社長が周辺の自治体に届けて回ったそうです。乾燥野菜を使った汁物が被災者の心身を温めてくれたことでしょう。

岩下部長は、「吉良食品の工場は、肥沃な土地と人と阿蘇の水に恵まれ、品質の優れた商品を作る環境が整っています」と話してくれました。

「**コープ共商開発** 国産乾燥ごぼう」は、冬場の水が冷たい時期でも手軽に使い、料理のハードルをぐっと下げられます。ぜひ一度お試しください。

家庭料理研究家 奥菌壽子作  
「ごぼうチップス」

これぞ  
奥菌流!

揚げた直後はしんなりしているが、冷めるとパリパリに。

**材料**

国産乾燥ごぼう … 1袋  
サラダ油・塩 … 各適量

**作り方**

1. 小さなフライパンまたは鍋に、乾燥ごぼうを戻さずそのまま入れ、ひたひたに浸かるくらいのサラダ油を入れて弱火にかける。
2. 時々かき混ぜながら加熱し、ごぼうがきつね色になったら引き上げ、塩をふる。