

商品ものがたり

丁寧な製法から生まれる、 抜群の食感と味しみ



▲カット前の「生いも板こんにやく」。この型枠1つから、100個のこんにやくができあがります。

おでんや煮物の名脇役として組合員に人気の「生いも板こんにやく」「ねじり糸こんにやく」。製造を手掛けているのは、創業70年、奈良県北葛城郡広陵町に本社がある「株式会社 若草食品」です。京都生協初のお店としてコープ下鴨店がオープンした1968年から、店舗、共同購入ともに50年を超える長いお付き合いです。

「生いも板こんにやく」の特徴は、何と言っても生の国産こんにやく芋を100%使っていること。「市販のこんにやくには、生いもとこんにやく粉を混合使用したものが多くありますが、あえてこの商品は『生いも100%』にこだわっています。生いもから作ると歯ごたえがあり、味しみの優れたこんにやくができるのですが、原料管理が大変なのと手間がかかるため、どうしても価格帯が高めになってしまいます。『生いも板こんにやく』を市販のこんにやくと同じくらいの価格帯で提供できるのは、コープきんきさん全体で1年分を見込んで注文をいただき、計画的に生産することでコストを抑えているからなんですよ」と、営業課統括課長の土本さんは語ります。なお、こんにやく芋は種芋の植え付けから収穫まで3年もかかるそうで

す。若草食品では、秋に収穫された芋を冷凍し、次の年の秋口まで使っています。

「生いも板こんにやく」は、本社工場で製造されています。まず、こんにやくいもを蒸し、1つずつ手作業で芽を取ります。そして機械ですりつぶしたものを遠心分離機にかけ、洗いながらこんにやく成分のみを抽出。1時間寝かせてから、凝固剤である水酸化カルシウム水溶液を混ぜて練り合わせるとのり状に固まりはじめます。それを型に流し込んで、ボイルすると完成。芋の栽培も、こんにやくに至るまでの製法も、こんにやく粉のみを使ったものと比べると、かなり手間と時間がかかっています。

ちなみに、昔ながらの製法では木灰の汁でこんにやくを固めるため、黒っぽいこんにやくができあがります。現在の作り方では、いもの色そのままの白いこんにやくになるそうです。しかし、「黒い方がおいしそうに見える」という消費者のために、若草食品では海藻粉末を配合して黒く色付けしているのだそう。「『生いも板こんにやく』の粒をよく見ると、いもの皮と海藻の粉を確認できますよ」と、本社工場長の上出剛さんが教えてくれました。



時間と手間の分だけ、込められた想い。

- 本社工場
榎原工場
1. 蒸した生いもを1個ずつチェック。芽を一つずつ取っていきます。本社工場では1日あたり約4,000個を扱っています
 2. すりつぶしたこんにやくいもを水酸化カルシウム水溶液と混ぜると、むっちりしたのり状に
 3. 「生いも100%の板こんにやくをぜひご賞味ください」と、工場長の上出剛さん
 4. 丁寧に芽を取った生いもをすりつぶし機へ投入
 5. 66本の糸こんにやくは、お湯とともに150mのパイプを流れるうちに自然にねじれてくっつき、「ねじり糸こんにやく」になります
 6. ボイルされた「ねじり糸こんにやく」は長〜く1本につながった状態でパイプから出てきます。これを一口大にカットし包装して完成

味しみが良く、口の中でパリリとほぐれる食感と、あらかじめカットしてあり、手軽に使える便利さが評判の「ねじり糸こんにやく」。実は、組合員の声がきっかけで生まれたアイデア商品です。1988年、若草食品の前身である上杉商店の工場見学に訪れた生協組合員から「切らなくてもすぐに使える糸こんにやくがほしい」という要望があったのだとか。そこで社長をはじめ社員たちが一丸となって5年の歳月をかけ、試行錯誤の末、「ねじり糸こんにやく」が誕生しました。

「ねじり糸こんにやく」が束になっているのは、結着させるための特別な成分を使っているからではありません。66個の穴が空いたパイプから押し出された糸こんにやくを、70度のお湯が流れる150mもの長いパイプに通していくと、水流でゆっくり回転するうちにみずからの粘着力でくっついていくのです。最後にひと口大にカットしてできあがりです。

なお、「ねじり糸こんにやく」は、国産の生いもとこんにやく粉を50%ずつ使用しています。絶妙な結着具合を実現するために何度も試作を繰り返し、この配合に決まりました。

現在、こんにやくを製造する会社は全国に約250社ありますが、このようなねじりこんにやくを作っているのは若草食品のみ。「江戸時代から人々に親しまれているこんにやくですが、主役になることは

あまりなく、どちらかと言えば地味な存在です。それでも組合員の皆さんからの『やっぱりこのこんにやくやないとアカンわ!』の一言が聞きたくて、一生懸命良いものをお届けできるように頑張っています」と、土本さん。寒い冬にはアツアツのおでんや鍋に欠かせない「こだわりの名脇役」を、ぜひご賞味くださいね。

おいしい食べ方

保存方法

・こんにやくの賞味期限は、約60〜90日。常温保存でOKです。ただし、日が経つごとにこんにやく自身がアクを吐き出すため、期限の間際にはやや縮んでしまうそう。

あく抜き方法

・時間がないときには塩もみが最適!
・濃い味付けにしたいときは、湯がくか水にさらすのがおすすめ。

パーベキューの箸休めには、「こんにやくの網焼き」がおすすめ!

こんにやくは、ひと手間加えるとさらにおいしくなります

「ねじり糸こんにやく」は、生いもとこんにやく粉、それぞれの良さを引き出した商品です

