こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2018年9月15日発行 10月号

株式会社 黒怒
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目５番地10
TEL.052-776-1251　FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/

腕のいい職人さんが商売上手でないのは、世の常かも!?

ようやく?という言葉を、文頭に添えたくなりますが、ようやく?秋風が心地よい時節となりました。皆様方におかれましてはいかがお過ごしでしょうか?

さて、今回は、これからの季節、おでん、煮もの、すき焼き、鍋もの用に利用機会が多くなる「蒟蒻」をピックアップしました。

この、いまでは定番の「在来種生芋こんにゃく」を扱い始めた頃、生産者でありメーカー代表でもある伊藤さんと話をするなか、じつは原料芋が稀少な「在来種」だということを偶然知ることになります。あわてて包材にも、その価値を伝えるべく「在来種」の言葉を載せたのですが、伊藤さんご本人は「昔からこの芋（在来種）でつくるのが旨いので使ってるだけだが…」と、飄々とされていました。自己PRが上手な生産者さんやメーカーさんも多いようですが、当時の私は（いまも!）これぞホンモノ!!と感動したことを覚えています。ちなみに、伊藤さんの蒟蒻は、私は、秋でも冬でもお刺身でいただいております!!

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

写真左から、生芋こんにゃく生産者の伊藤さんと、黒怒代表の眞田。

在来種 生芋こんにゃく 岐阜県産

「和玉」は、国内栽培こんにゃく芋の1%ほど!?

はじめは、お願いされて扱った商品だった。

眞田：どういう経緯で、この在来種こんにゃくを扱ったのですか?

佐野：40年くらい前に、高蔵寺ニュータウン生協（現在は解散）の新村理事長から「手づくりの生芋こんにゃくがあるが、うちだけでは売り切れないので、扱ってくれないか?」と相談があったんだ。じつは、新村理事長の学生運動仲間に伊藤君という人物がいて、彼が西三河の生協（現在は解散）で理事長をやっていて、そのお兄さんが、生産者の伊藤孝文さんだった。そんなわけで扱うことになったんだ。すぐ産地の明智まで行き、畑と工場を視察してPBにしたよ。

眞田：売れたんですか?

佐野：黒怒として扱いをはじめたのと同時に、岐阜消費生協（現在は、合併してコープぎふ）の遠藤さん（商品部長）にも紹介したり、私もいろんな人に声かけしたので、当時は毎月の納品トラックは、こんにゃくでいっぱいだったなあ。

あとで知った「在来種の和玉100%」の価値

眞田：入社してすぐの頃（約22年前）、こんにゃくケースが会社倉庫に山のように積み上げられていたのを覚えています。ところで、当初は「在来種の和玉」という認識は、あまり無かったと聞きましたが?

佐野：そうだね。当時は「手作りの生芋」というだけで充分に魅力的だったので、全然気にしてなかったし、伊藤さん自身も何も意識してなかったと思うよ（笑）

眞田：10年くらい前に、私がお客様を工場に案内した際、伊藤さんから在来種の和玉100%と聞いてびっくり。急いでパッケージをリニューアル（在来種であること明記）しました。「和玉」は、国内栽培こんにゃく芋の1%ほど!?これからも自信を持って販売したいですね。

It's new! 新商品

創健社

ココナッツミルクとカシューナッツで、バターの風味!!

植物素材のバターチキン風カレー登場

商品名どおり、植物素材だけで仕上げました。

この夏、創健社より発売された、人気のバターチキンカレーのおいしさを植物素材のみで作り上げたレトルトタイプのカレーです。乳原料も鶏肉も一切使わない仕様ですが、素材の組み合わせと工夫で、ベジタリアンのみならずバターチキンカレーファンも納得の本格的なおいしさ!! ぜひ、お試しください。

160915 <創健社>
植物素材のバターチキン風カレー
490円
■内容量：170g　■入数：30
■賞味期間：720日

バター風味
ココナッツミルクとカシューナッツでバターの風味に仕上げました

チキン風味
チキンの代わりは国産大豆100%の大豆ミート。特有の豆臭さがなく、鶏肉のようなおいしさと食感を楽しめます。

あんしん&素材本位の味
酵母エキス・化学調味料は使用していません。酸味料・香料・着色料も使用していません。

カルゲン

秋の感謝キャンペーン

即日～9月28日（金）納品分

添付条件　10c/s ＋ 1c/s添付　（2種類混載可）
添付1c/sは、ご希望の商品をご指定下さい。

305701 ケース単位出荷
カルゲンエース

容量	ケース入数	定価（税抜）
200ml	24	100円

■賞味期間：180日

305703 ケース単位出荷
ダイエットカルゲン

容量	ケース入数	定価（税抜）
200ml	24	120円

■賞味期間：180日

チョーコー醤油

麦こうじ仕込みそ 予約開始!

締切り：年9月19日（水）　お届け：2018年11月上旬

10kg 樽

春・秋恒例の「麦こうじ 仕込みそ」のご予約を承ります。（完全予約制）

10kg樽入 **5,600円**
5kg樽入 **3,100円**

※商品のご案内等は、別紙チラシをご覧下さい

第一酵母

11+1 添付セール!

添付期間中は発注の際に、“添付分”とご記入ください。

9月2日（日）納品分～9月30日（日）納品分

製品名	容量	ケース入数	定価（税抜）
コーボンマーベル	525ml	12	4,800円
コーボン（うめ）	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン（みかん）	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン（ぶどう）	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
梅肉酵母エキス	115g	12	3,700円
コーボンローヤル	115g	12	6,800円
コーボン発酵料理用	550g	6	2,300円

※コーボン徳用サイズ（1800ml）は、3ケース混載（ケース単位）可。添付商品は、ご希望の味をご指定下さい。
※それぞれ、ケース単位でのご注文をお願いします。
※料理用は、1ケース6個入のため、3ケース単位で「17+1添付」となります。

おしらせ

1 リニューアル商品
●実施時期・・・11月以降順次変更　※一部デザイン変更、JANコード変更。
〈FB〉もろこし畑（クリーム）230g 210円 ➡ 190g 184円
〈FB〉もろこし畑（うらごし）230g 210円 ➡ 190g 184円

2 取扱い変更商品（定番→ケース取り寄せ）
●実施時期・・・即日　※（ ）内はケース入数。
〈太田油脂〉毎日えごまキャンディ 60g（12）

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

食卓の話題になる、おいしさ。

この冬、おでんの主役になるかも知れない。

在来種 生芋こんにゃく

岐阜県産

＼在来種こんにゃく芋の生産者でもある／

生芋こんにゃく生産者
（岐阜県恵那市明智町）
伊藤 孝文 氏

先代から、在来種芋で伝統の手練りこんにゃくを作り続ける二代目。伊藤さん曰く「私は、味噌おでんや田楽で食べるのがいちばん…」。

伝統製法「生芋」原料へのこだわり。

市販こんにゃくの原料はほとんどが芋粉です。まれに味わいや品質にこだわるメーカーさんは、伝統製法である生芋原料を使います。伊藤さんの場合は、そのさらに上をいく特徴があります。それが「在来種の生芋」原料です。➘

本来の味・歯ざわりを伝える「蒟蒻」。

正直な話、見た目はあまりよいとはいえません。色は濁った灰色、所々に焦げ茶の斑点があり、カット断面には小穴がポツポツ…。

どこか不細工です（笑）。ただ、「この濁った灰色、焦げ茶色の斑点」こそが生芋原料の証。

＊芋粉を使ったものは、そのままでは白い蒟蒻となるため、わざわざ細かく砕いた海藻を混ぜ、彩りや芋皮が含まれているように演出!?しています。

希少な「在来種生芋」を使う理由は？

輸入芋でなく国内栽培こんにゃく生芋を原料にするメーカーでも、多くは品種改良された芋（標高の低い地域でも栽培しやすい）を使います。そんななか、伊藤さんは、「味と食感が違うから」と、頑なに「在来種」にこだわります。このぶれない姿勢が、他にはない味わいや歯応えの理由です。➘

◀「二年生」で大人のげんこつくらいの大きさに育つ。

▲こんにゃく芋の種「生子（きご）」

▲こんにゃく芋畑

蒟蒻芋。手間の掛かる栽培法はなぜ？

奈良時代に日本に伝わる蒟蒻芋ですが、ルーツは東南アジアです。亜熱帯気候で育つ作物なので、日本での栽培はいまも大変。亜熱帯気候なら1年か2年で育ちますが、寒い日本では食用になるまで3年の月日が必要です。寒さに弱いため、秋に芋を掘り起こし「室（むろ）」に保管、翌春、再び畑にもどす…この手間の掛かる作業を3回ほど繰り返し生育させます。

徹底比較!!

生芋こんにゃく vs 芋粉のこんにゃく

生芋		芋粉
素材独特の風味と旨みが味わえる。	味	味気ない、旨みがない。
芋のきめがちょうどよく食感がいい。	食　感	きめ細かい仕上がりでややゴム状。
適度な気泡が、味しみを良くする。	味しみ	隙間がほぼないので味が馴染みにくい。

生芋こんにゃくができるまで

【 洗 浄 】
タワシ等を使い、手作業で土を落とし、玉洗い機に入れ洗浄する。

【 煮込み 】
85～90℃のお湯で約40分間煮込み、一晩かけて完全に冷ます。

【 擦 る 】
こんにゃく特有の茶色いぶつぶつはこの皮です。
玉擦り機の中に、おろし金がセットされており、皮ごと煮沸された水（薪炊き）と一緒に擦りおろす。

【 寝かす 】
ホッパータンクに入れ、2～3時間寝かす。これにより粘力が増し、シコシコとした食感がうまれる。

【 練込み 】
1%の凝固剤（水酸化カルシウム）を加え、80～90秒練る。

【 成 形 】
手作業で練ったこんにゃくを金型に敷き詰め、85℃で3時間煮込む。ところてんのように突き出して断裁する。

糸こんにゃくは、穴がたくさんあいた円盤に押し出して糸状にします。

パック詰めして完成

芋の栽培も自ら。

伊藤さんは「納得できる芋しか使わない」が信条。そのため自ら芋を栽培する、蒟蒻芋の生産者でもあるのです。

在来種の芋だけ。

在来種芋だけを限定使用。国産こんにゃく芋の約1%の稀少品種です。

おいしい理由

あく抜きは不要。

こんにゃくの臭みは、凝固剤＝灰汁（あく）です。在来種は少量の凝固剤（1%以下）で凝固するので、あく抜きは不要です。

163705
在来種 生芋こんにゃく（板）
280g　280円
■入数:20　■賞味期間:180日

163706
在来種 生芋こんにゃく（糸）
280g　320円
■入数:15　■賞味期間:180日

原材料：こんにゃく芋（岐阜県恵那市明智町産）、水酸化カルシウム

※表示価格はすべて「税抜価格」です。