

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年5月15日発行 **6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/

蒟蒻芋は、そもそものが、
南方の植物。
蒟蒻芋は、奈良時代に日本に伝
わりますが、そのルーツは東南
アジアです。本来、亜熱帯気候で
育つ作物なので、日本での栽培
はいまでも大変です。亜熱帯気
候であれば、1年か2年で食用
の大きな芋に育ちますが、寒い
日本では、3年掛けて育てなけ
ればいけません。しかも、寒さに
弱いことから、秋に芋を掘り起
こし、温度を一定に保った「室
(むろ)」に保管、翌春、再び畑に
もどすという方法を3〜4回繰
り返し生育させていくのだよ。

在来種 生芋こんにやく

岐阜県産



生芋こんにやく生産者(岐阜県恵那市明智町)
伊藤 孝文氏
先代から在来種の芋で、伝統の手練りこんにやくを作り続
ける二代目。伊藤さん曰く「私は、味噌おでんや田楽で食
べるのがいちばん旨いなあ…」。

芋栽培から加工までを手懸ける
希有な存在。

清流に、若鮎の踊る季節。いかがお過ごしでしょうか。
今回は、黒怒PB「在来種生芋こんにやく」を採り上げまし
た。ずいぶん前に、生産者の伊藤さんに「なぜ稀少な在来
種を？」と尋ねると「味と食感が違うから」の即答。至ってシ
ンプルな答えに、逆に商品への自信を感じた記憶がありま
す。いま、在来種を栽培する農家は、後継者不足、価格下
落で激減。全国のこだわり系の練り屋(加工業者)は、在来
種の争奪戦を繰り広げています。
伊藤さんは、芋栽培から加工までを手懸ける希有な存在
で、黒怒PBブランドを支えるパートナーです。今回は、そ
の真価を理解いただき、さらには、ぜひ、お刺身で体感いた
だければと思います。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

～おいしい理由①～ 在来種の芋だけ

国内で生産されるこんにやく芋の4%弱の稀少品種。土地の風土に適した在来種の芋だけを使います。



～おいしい理由②～ 育ててつくる

伊藤さんのこんにやく作りの姿勢は「自分が納得できる芋しか使わない」。そのため、芋の栽培から関わる一貫生産です。生産者であり、こんにやくメーカーさんなのです。

～おいしい理由③～ あく抜きは不要

こんにやくの臭みは、凝固剤=灰汁(あく)に由来します。在来種の芋は、こんにやくとして凝固しやすい性質を持ったため、少量の凝固剤(本品はわずか1%以下の添加)で製造されます。よって、臭いを除くためのあく抜きは不要です。



163705 在来種 生芋こんにやく(板) 280g 280円
■入数:20 ■賞味期間:180日
163706 在来種 生芋こんにやく(糸) 280g 320円
■入数:15 ■賞味期間:180日

原材料:こんにやく芋(岐阜県恵那市明智町産)、水酸化カルシウム

It's new! 新商品

すべてケース販売!

時代のニーズに応える、 さくらの有機育ちシリーズ

シリーズの原料小麦は、国内産の有機栽培による契約栽培小麦100%。製粉時に生まれたふすまも余すことなく利用します。

New

まじめ過ぎる!「有機うどん」です。

らーめん同様に、有機小麦100%&ノンフライ仕様です。添付のつゆは、二種の有機醤油をブレンドした、味本位の仕上がり。動物性原料だけでなく、白砂糖までも排除で、ベジタリアンのニーズにも応えます。

282759
有機うどん 230円
■内容量:110g ■入数:20
■賞味期限:6ヶ月
有機めん[有機小麦粉、食塩]、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、水あめ、しいたけエキス、昆布粉末(原材料の一部に小麦・大豆含む)



292789
有機育ち 有機らーめん(醤油味) 230円
■内容量:109g ■入数:20 ■賞味期限:6ヶ月

292790
有機育ち 有機らーめん(味噌味) 230円
■内容量:116g ■入数:20 ■賞味期限:6ヶ月



国内産有機栽培小麦を使った、他に類のない即席麺。おいしさを優先しながら、動物性原料を100%排除。ベジタリアンの方だけでなく、健康志向、グルメ志向のニーズにも応えます。

272795
有機育ち 有機パン粉 230円
■内容量:100g ■入数:20 ■賞味期限:6ヶ月

本来のパン粉の製法…つまり、パン(有機原料のパン)を焼き上げてから細かく粉砕した、正真正銘のパン粉です。

262708
有機育ち 有機小麦ふすま(ブラン) 250円
■内容量:100g ■入数:20 ■賞味期限:6ヶ月

有機麺づくりの製粉工程で生まれる「ふすま」を使った商品です。食物繊維や鉄分、マグネシウムなどの栄養素が豊富、糖質も少ない注目素材です。

スカイ・フード 夏の添付キャンペーン

2017年6月20日(火)納品分～7月7日(金)納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めまして「夏の特別キャンペーン」を実施します。この機会に是非、ご利用ください。

商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数	添付条件	商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数	添付条件
① 222307	クリーミーコンボタージュ(15.5g×3)	350円	24	11+1	⑦ 092332	四季彩々 欧風だし(5g×32)	1,350円	24	※添付の専用注文書でのご注文に限り、添付条件にて販売させていただきます。
② 162302	手ほぐし紅鮭(75g)	530円	12		⑧ 092306	四季彩々 中華だし(6g×8)	420円	24	
③ 092327	四季彩々 和風だし(6g×8)	400円	24		⑨ 092326	野菜の旨味だし(3.5g×8)	360円	24	
④ 092328	四季彩々 和風だし(6g×32)	1,350円	24		⑩ 092333	四季彩々 あごだし(4g×8)	420円	24	
⑤ 092329	四季彩々 和風だし食塩無添加(4g×8)	420円	24		⑪ 222302	海藻七草スープ 3食入(14.4g)	330円	24	
⑥ 092331	四季彩々 欧風だし(5g×8)	400円	24						

おしらせ

1 取扱い変更商品
●実施時期…在庫なくなり次第順次 (江別製粉)おやつイン 500g 定番単品出荷 ➡ ケース単位取寄せ
今後は、「桜井食品 ホットケーキミックス(無糖)400g 363円」、「桜井食品 お米のホットケーキミックス 200g 280円」をご利用くださいませ。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

在来種

生芋こんにゃく

岐阜県産

生芋こんにゃくが
できるまで

まずは、お刺身こんにゃくで
どうぞ。

市販のほとんどのこんにゃくは、原料に芋粉を使用します。さらに、味わいや品質を重視するメーカーさんは、伝統製法に従い、生芋原料にこだわります。伊藤さんのこんにゃくは、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」を使用することです。在来種は、少量の凝固剤で固まる性質があるため、こんにゃく自体にエグみがほとんど残りません。よって、あく抜き不要さらには、お刺身こんにゃくとしても、おいしくいただくというわけです。



見た目より、
生芋の風味、味で勝負。

凝固剤に灰汁を使わないこと以外は、伝統製法そのままで作られた生芋こんにゃくですが、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、所々に焦げ茶色の斑点があり、さらには、カットした断面には小さな穴がポツポツと…かなり不細工です。

ただ、この濁った灰色、焦げ茶色の斑点こそ生芋の証!! 市販の多数派といえる、こんにゃく芋粉を使ったものは、そのままでは真っ白なこんにゃくに仕上がるので、わざわざ細かく砕いた海藻を混ぜて、黒っぽくしたり、芋の皮のように演出しているのです。

小さな穴がポツポツ…ですが、これも、この穴こそが、おでん、煮ものの味しみをよくして、おいしく仕上げるための特徴。ちゃんと意味があるのです。



生芋のなかでも、
在来種にこだわらる。

東南アジアから輸入される芋でなくとも、いま国内栽培されるこんにゃく芋は品種改良されたものが主流です。それらは標高の低いところでも栽培でき、在来種は標高2000~5000mの場所です。冬にしか栽培できない。冬に寒さにも強い栽培が難しい。冬に栽培が難しい。多くの生産者が、この改良品種に切り替えるなかで、伊藤さんは頑なに在来種にこだわります。

「四年生」▶
粘りが一番強い為、
加工用には「三年生」と
「四年生」を使用します。



▲こんにゃく芋畑

▲こんにゃく芋の種「生子(きご)」

生芋と芋粉では何もかもが違います

生芋		芋粉
素材独特の風味と旨みが味わえる。	味	味気ない、旨みが無い。
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。



パッケージの改善となったエピソード

5年前前に、伊藤さんを訪ねて、明智町に行った時の話です。私(真田)も、この商品について、まだ十分に知識がなかった頃でした。伊藤さんと次第に打ち解けて、あれこれ話すうちに

私:「あれ? 伊藤さんの使ってる芋って、在来種なんですか?」
伊藤:「そうだよ。昔から、これしか使わないから。」
私:「パッケージにも何も書いてないじゃないですか?」
伊藤:「……。」
私:「ちゃんと、在来種って書きましょうよ!」
伊藤:「そうかなあ…」
ということで、パッケージ改善となりました(笑)

▼旧パッケージ



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

163705
在来種 生芋こんにゃく(板)
280g 280円
■入数:20 ■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

↑
パック詰めして完成



【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。とろとろのように突き出して断裁する。



【練込み】

1%の凝固剤(水酸化カルシウム)を加え、80~90秒練る。



【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ます。



【擦る】

玉すり機の中へ、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。

こんにゃく特有の茶色いぶつぶつはこの皮です。



【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。



【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。

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。