

食卓を応援

ヘルシー

おいしい!!

安心価格!!

体によし!!

# 味しみのよい

これからの季節、おでんや煮物に欠かせないこんにやく。低カロリーで食物繊維も多くヘルシーです。国産のこんにやく芋にこだわった「国産生芋でつくったこんにやく」は、表面に凹凸があって味しみがよく、歯ごたえもあります。「本来のこんにやくが食べたい」という消費者の声を受け、誕生した商品です。



## こんにやく造り一筋、78年“自然の幸”を届ける若草食品

のどかな田園風景が広がる奈良県北葛城郡広陵町に、若草食品の本社工場があります。同社では良質の「こんにやく芋」を通年で使うために、こんにやく芋の育成に力を入れ、日本の伝統食である「こんにやく」本来の味にこだわっています。生芋の繊維質がたっぷり含まれ、熱を加えると繊維質が溶け、そこに汁がしみ込み、『味しみのよい』こんにやくになります。



## 生芋こんにやくは 3年かけてようやく収穫

こんにやくの原料である「こんにやく芋」は、3年間に植え替えを3回も繰り返します。はじめは親指ほどの大きさの種芋を植え、秋になったら一度収穫し倉庫に保管します。春になったら再度畑にもどして成長させます。これを3年繰り返し、でんぷんなどの栄養を蓄えた大きなこんにやく芋に育てます。おもな産地は群馬県です。



群馬県の「こんにやく畑」。手間ひまかけた土づくりで、堆肥ときゅう肥を主にした栽培をおこなっています。



3年かけて育てあげた「こんにやく芋」

# 国産にこだわった「こんにやく」です

## こんにやくができるまで



## ●表紙のレシピ● こんにやくの天ぷら

- 材料 (作りやすい分量)
- 生芋板こんにやく…1枚
  - みりん…小さじ2
  - 醤油…小さじ1
  - 天ぷら粉…50g
  - 水…80cc
  - 打ち粉…適量
  - 揚げ油

- 作り方
- 1 こんにやくは塩(分量外)を少々揉み込んで、水で洗い流す。水分をよく拭き取る。
  - 2 ①のこんにやくを7~8ミリ厚さにきる。切った断面に切り込みを入れる。(衣が剥がれにくいように)
  - 3 小鍋にこんにやくを入れ、みりんを醤油をふりかけて炒り付ける。
  - 4 (衣)の材料を混ぜる。
  - 5 ③のこんにやくに打ち粉をして、衣をつけて揚げ油で揚げる。

私たち若草食品と生協さんは40年来のおつきあいです。長年のお取引によって、こんにやくを安定的に確保し、安定生産が叶っています。なかでも国産生芋だけでつくった、ヘルシーな「国産生芋でつくったこんにやく」を、これからも自信をもってお届けします。



若草食品 あきひさ 土本 壮剛さん