

『名前も材料も分かりませんが、小麦粉か餅粉をこねて、ゆでたものだと思います。中心に砂糖+みそ+くるみの“あん”が入っています。教えてほしいです。』というリクエストが寄せられ調べたところ「きんかもち」であることがわかりました。

南部地域の郷土料理「きんかもち」



材料（4〜5個分）
C.小麦粉 150g 塩 1つまみ 熱湯 200ml
くるみ 15g 味噌 8g 黒砂糖 30g

①小麦粉に塩を入れふるいにかける

②①に熱湯を入れてゴムベラなどでまぜ、少し冷めたら耳たぶ位になるまでこねる。柔らかすぎる場合は小麦粉を足す

③生地を 65g程に分ける

④③の生地に小麦粉をまぶしながらまるめ、真ん中をくぼませる

⑤くるみを包丁で粗みじんにする

⑥味噌を薄く塗り、くるみ、黒砂糖を小さじ1杯弱入れて半月形に包む。

⑦熱湯に入れて煮る。浮き上がって3〜5分くらいで湯から取り出し、つやを出すため、水に入れて軽く洗う

今月は、漬物を使ったレシピ

漬物で作るキムチチヂミ



材料（1枚）
キャベツの漬物 100g 豆板醤 小さじ1
おろしにんにく 小さじ1
玉ねぎ 1/2個 C.薄力粉 70g
C.米粉（片栗粉も可） 30g 水 100cc
ごま油 大さじ1
小ネギ 大さじ1 酢 大さじ1
しょう油 大さじ1 ラー油 適量

今回は、そのまま食べておいしい漬物を使ったレシピをご紹介します。

漬物は元々、ちょうどよい味がついているため、調味料を足さなくても味があります。

同じレシピでも漬物をかえるといろいろな変化を楽しむことができます。

キャベツ漬けの串焼き



材料（8本分）
キャベツの漬物 1/4個分
（写真は、ゆずキャベツを使用）
ベーコン 120g（塊・生食可のもの）
豚肉 120g（塊、細切れどちらでも）
黒こしょう（粗びき）適量 竹串 8本

- ①小麦粉に塩を入れふるいにかける
- ②①に熱湯を入れてゴムベラなどでまぜ、少し冷めたら耳たぶ位になるまでこねる。柔らかすぎる場合は小麦粉を足す
- ③生地を 65g程に分ける
- ④③の生地に小麦粉をまぶしながらまるめ、真ん中をくぼませる
- ⑤くるみを包丁で粗みじんにする
- ⑥味噌を薄く塗り、くるみ、黒砂糖を小さじ1杯弱入れて半月形に包む。
- ⑦熱湯に入れて煮る。浮き上がって3〜5分くらいで湯から取り出し、つやを出すため、水に入れて軽く洗う

- ①漬物の汁気を絞ってから細かく刻み、玉ねぎは薄切りにする
- ②ボウルに①の漬物、豆板醤、おろしにんにくを入れ混ぜ、10分程おく
- ③②に①の玉ねぎ、小麦粉、米粉、水をいれ混ぜる
- ④フライパンにごま油を入れて熱し、③を入れてまるく形をととのえ、焼き色がつくまで中火で3〜5分焼き、裏に返して、弱火で5分程焼く
- ⑤粗熱をとり食べやすい大きさに切る。
- ⑥小ねぎを刻み、酢、しょう油、ラー油と混ぜ、チヂミに添える

- ①ベーコン、豚肉の塊をブロック状に八等分する。漬物をベーコン等の大きさに合わせて切り、キャベツ、肉の順に串にさす。キャベツは詰めて刺す
- ②あたためたフライパンに油をしき、ふたをして、ベーコンは、中火で両面焼き色をつけて焼き、豚肉はしっかり火が中まで通るまで焼く。器に盛りこしょうをかける

コプ子さんが使ってみた!!

もう説明の必要もないくらい、多くの組合員さんに支持されている「とろみちゃん」。改めてその使い勝手の良さに注目です！コプ子さんはあんかけ料理が大好きで、特にニラともやしのあんかけラーメンを頻繁に作ります。でも、忙しい調理中に片栗粉を水で溶くのは毎回本当に面倒！

そこで、この「とろみちゃん」登場ですよ!!!

だいたい普通の片栗粉と使う量は同じくらい、アツアツ状態の鍋やフライパンの食材に直接振りかけるだけで簡単にとろみがつきます。水溶き片栗粉で味が薄まってしまうこともなく、ダマになることもなく、いいことだらけのとろみちゃん。もう少しとろみがほしいなあ〜というときは、追加のサッササーでOK！

電気代ガス代が気になるコプ子さんには「時短」も魅力の「とろみちゃん」。これはもうキッチンの必需品です☆



C. 顆粒片栗粉 とろみちゃん 120g
Week 8月5週にて 案内予定
本体 248円
(8%税込 267円)



C. 顆粒片栗粉 とろみちゃん詰替 100g
Week 8月4週にて 案内予定
本体 198円
(8%税込 213円)



北海道産のじゃがいもから作ったでん粉だけを使い、添加物は一切不使用。また、北海道にある「とろみちゃん」専用の工場加工、ボトル詰めまで行っています。

「とろみちゃん」は、なんで溶けやすいの？

通常のでん粉

とろみちゃん

組合員の皆様へのメッセージ



代表取締役
大浦誠之さん

私たち大浦食品は大正13年の創業以来、地元の恵みを生かした美味しい漬物の提供を心がけています。新鮮で安全な青森県産食材を活用し、豊かな風味と伝統的な味わいを漬物に凝縮して仕上げています。地元の食文化と伝統を支え、組合員さん皆様の食卓へ心地よい彩りを添える漬物を提供してまいります。





大浦食品の工場に
お邪魔させていただきました。

取材の日に製造が行われていた「赤かぶ漬け」と「きゅうりの一本漬け」の生産工程を教えてくださいました。

「赤かぶ漬け」

使用する赤かぶは、青森県産の赤かぶを生産現場の状況を見ながら、漬物にぴったりなものを11月頃から翌年の2〜3月頃まで仕入れ、出荷時期を合わせてつけているので、通年安定して、おいしい赤かぶの漬物を作ることができます。

製造工程は、①仕入れたかぶの頭とおしりをカット→②皮などに傷などがある場合はその部分を除く→③縦半分にカット→④特殊な構造のスライサーで、薄くスライスすると同時に、適切な幅にカット→⑤大型のコンテナに、洗浄したかぶを敷き詰め層を作り、その上に塩を振る作業を繰り返して重ねていきます→⑦のかぶを重ね終えたら、重石をして2週間つけます。→⑧つけ終えたかぶに調味液をいれ、さらに漬けます→⑨味がついたら、袋詰めして出荷します



機械で計測、調味液の充填等を行います。



最後は従業員が確認して出荷します。

「一本漬けきゅうり」

①エアレーションをしたコンテナにきゅうりをいれ、汚れや花、イボをとる→②頭の部分を取り除き、規格よりも長いときは切ってそろえます。そろえる際に切った部分も、カットした漬物となるので無駄がありません→③洗浄を行ったあと、消費者の手元に届く頃、ちょうどよいつけ具合になるように塩水と一緒に袋詰めをされます



エアレーションで、きゅうりが躍るように洗浄されています。



手際よく、きゅうりの長さがそろえられています。

地元野菜を使った漬物で 大浦食品のお漬物 地域の農家を元気に！



赤かぶ漬 160g
8月2週、9月1週 Weekにて
本体価格198円（税別）にてご案内



Oh, Tsukemonoと書かれたトラックどこか見たことがあると思います。



「赤かぶ漬け」裏プラスチック削減について

夏場は汗と一緒に水分やミネラルが失われやすい季節です。さっぱりしていて、おいしい漬物を食卓にいかがでしょうか？

今回は、青森県八戸市で漬物の製造を行う「大浦食品」さんがつくるお漬物について、代表取締役の大浦誠之（おおらのふゆき）写真真ん中）さんと工場長の大浦誠紀（おおらのまさき）写真右）さんにお話を伺いました。（写真左はコープあおりの日配担当 商務川村さん）

物製造しています。「地元農家を元気にする」こと、「昔から伝わる味をそのまま今日に伝え、新しい味を発見したら即、皆様にお届けすること」をテーマに、地元の野菜をつかった漬物を製造しています。また、同社では環境に配慮し、従来から使用しているカップ容器に比べ、使用するプラスチックを約82%削減できる袋タイプの包装材料を導入しています。

漬物にしています。味付けは、工場長の浦誠紀さんが毎日、いつもの大浦食品の味になるように見定めています。

誠紀さんによると「例えば、大根は、同じ見た目でも、漬けてみると、水分の抜け方に大きな違いがあることがあります。また、漬物にするきゅうりや白菜などは、味の自己主張が強い野菜ではありませんが、季節などで味が異なるため、野菜の味を見て調味液を調整し、大浦食品のいつもの味が提供できるようにしています。」と教えてもらいました。毎日、いつもの味に漬物をつける難しさが垣間見えます。「赤かぶ漬け」や「なます」などの人気商品は、昔からの味をそのまま伝えている商品もあります。昔からの変わらない味は、いつもの味にする努力からくるおいしさです。

一方で、日々職員全員で試食をし、出た意見を基に、商品の改善・開発を行い、より良い商品を消費者に届ける努力をしています。

漬物に限らず、新しい味の発見を行っており、青森県産のあんずを使ったゼリーや青南蜜を使った醤油ベースの調味料「青南蜜漬」は、2022年に、お取り寄せを題材にしたテレビドラマのせんべい汁の回に登場し話題になりました。「青南蜜漬」は、夏であれば、冷ややっこやそうめんの味変に、冬は鍋やせんべい汁にぴったりです。Weekでは8月5週号に掲載予定ですので、ぜひご利用してみてください。



青しそ白菜150g
8月4週Weekご案内



ゆず大根160g
8月3週Weekご案内



大浦食品のお漬物を
ちょっとだけ紹介

たくさんあるけど
ちょっとだけ紹介
Weekを見てね！

コプ子さんって？ ※商品企画課で働くコプ子んです。コープ商品やコープあおりの開発品、産直品のおいしさを皆さまに紹介していきます。できる限り自分で食べてみて、具体的な感想をお伝えします！先日、アメを食べていて歯が一部欠けたコプ子なんです。しかも硬いアメではなく、昔の「たんきり飴」みたいなのでした。ショックです。ああ、もうくなっているんだなあとかカルシウムを意識した出来事でした。みなさんもアメに油断しないでください！