

●コープのもやしは毎週利用しています。スーパーで買うものより量が50g多くて、我が家では使いやすいです。炒めても、蒸しても、おひたしにしても、スープに入れても、おいしくて万能でとても便利に使っています。

八戸市のY. Kさん

水質の良い岩手山系の伏流水で育った

CO・OP もやし

CO・OPもやし
250g

- ・Weekにて、毎週ご案内利用登録できます。
- ・各店舗でも取り扱っています。(るいけ店を除く)

36円(8%税込38円)

■シャキシャキッとした食感が食欲をそそり、くせがないため、いろいろな料理にも合わせられるもやし。特に、今回のCO・OPのもやしは、温度の管理などによって豆の栄養分が豊富で、糖度が高く甘みのあるもやしに仕上がっています。

■つくっているのは、豆腐や油揚げなどでおなじみの太子食品工業(本社/三戸郡三戸町)の栗石工場(岩手県栗石町)です。もやし専用工場として1992年に創業しました。栗石町に立地しているのは、もやしの生産に不可欠な良質の水を豊富に使える地を求めていることとあります。工場から見える岩手山の麓には、日本有数のブナの森が広がり、蓄えられた水が、伏流水として利用できます。

■工場では、もやしの栽培をコンピュータで管理していますが、微妙な環境の変化などによっても生育が左右され、成育管理が非常に難しいといえます。加えて、つくり置きができないという商品の特性上、個々の工程でのしつかりとし



■もやしの種類
CO・OPのもやしの原料豆は、茎が太く、みずみずしいのが特徴の「緑豆」(画像右)ですが、他に、茎がやや細くて味が濃いという「ブラックマップ」(画像左)、茎が長くて食感がよいという「大豆」(画像奥)を使ったもやしなどがあります。

た管理が求められるのだそうです。

■お手ごろな価格でありながら、ヘルシーで栄養価にも優れるというもやし。1年を通して、いろいろな用途に利用できるもやしを、改めて見直してみたいというのはいかがでしょうか。

■もやしの栄養
豆からもやしに成長する過程で栄養も変化。もやしには、ビタミンCやカリウム、食物繊維などが含まれるほか、疲労回復に効果があるというアスパラギン酸も含まれています。



岩手山を望む立地にあります。

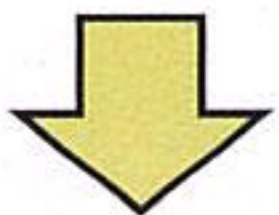
▶おいしい水(伏流水)を求め、岩手県栗石町に立地したもやし工場。東京ドーム1個分という工場の敷地内には、林や水辺があり、自然豊かな環境の中でもやしが生産されています。



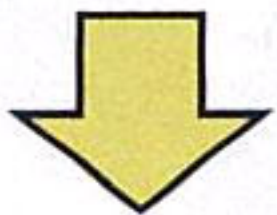
CO・OPもやしができるまで



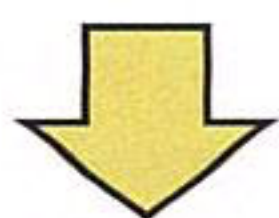
①原料の緑豆。殺菌・洗浄してタンクに移して浸漬を行い、その後、栽培用のコンテナ(栽培台車)に入れ、室(むろ)栽培室に移されます。



②浸漬した緑豆に水を散布。仕込んだ豆は1週間かけてもやしになります。水は、成長に必要なだけでなく、発芽熱の抑制と酸素供給の意味合いもあるのだそうです。



③室から出したもやしは、洗浄ラインと呼ばれる工程に移され、振動する網目状のベルトコンベアで豆の殻やひげ根などを除去。その後、冷却槽で冷やしながらひげ根などをさらに取り除きます。



④最後に水を切り、計量・袋詰めがされます。



ラーメンや焼肉、ナムルなどでたくさん利用するというご家庭におすすめ。
約1kg入って98円(8%税込105円)と、たいへんお買い得です。(Weekで毎週ご案内)

沢山使うご家庭に…
太子食品 もやし(徳用大袋)