あく抜き不要なので、すぐに使えます



アクツコンニャク 福島県古殿町 をたずねて

◆CO・OPのあく抜き不要徳用しらたき・こんにゃくを製造するアクツコンニャクの第1工場（奥に長く伸びており、写真はその一部。左側に第2工場があります）。創業は明治35年（会社設立は昭和58年）。118年の歴史を有するメーカーで、周辺は、かつては全国有数のこんにゃく芋の産地となっており、こんにゃくの原料問屋（阿久津商店）として創業。その後、こんにゃく粉の製造（製粉）を手掛け、現在はこんにゃく製品と、全国ナンバーワンの製造規模を誇るところてんの専業メーカーとなっています。ちなみに、同社は群馬県に工場を有する日本一のこんにゃく製品のメーカーで、CO・OPのあく抜き不要のミニタイプのしらたき・こんにゃくを製造する関越物産の東北の拠点として、協力工場にもなっているのだそうです。

歯ごたえがよく、味しみのよさも特徴です！

CO-OP あく抜き不要

徳用しらたき／こんにゃく



「CO・OPあく抜き不要徳用しらたき・こんにゃくですが、私はどちらかといえばミニサイズ（3個パック）の方を購入する事が多いです。コープの『あく抜き不要』こんにゃくは、本当に便利だと思います。あく抜きのひと手間を省けるのは本当に助かります」…むつ市の矢越朝子さん

■「あく抜き不要なので、軽く水洗いするだけですぐに使えて便利」…こんにゃく特有の臭いとえぐみのほとんどを取り除いたCO・OP「あく抜き不要徳用しらたき」「こんにゃく」が、Week（共同購入の商品案内）に掲載されているのをご存知でしょうか。

■つくっているのは、福島県の南東部、古殿町に工場がある「アクツコンニャク」です。ここは、かつては日本有数のこんにゃく芋の産地となっており、（現在は生産量日本一の）群馬県にも種芋が出荷されていたのだそうです。こんにゃくは、CO・OPの生芋こんにゃくのように、こんにゃく芋から直接つくる方法もありますが、こんにゃく芋からグルコマンナン（食物繊維）が主成分のこんにゃく粉でつくるのが一般的とされます。

■今回の「あく抜き不要しらたき」「こんにゃく」は、粉にする際、通常の工程では除去できない、グルコマンナンに張り付くように付着したデンプン等の不純物（いわゆる「あく」と呼ばれる）を「アルコール超音波洗浄法」という製法によって除去したこんにゃく粉を使用しているのが大きな特徴です。このことによって、特有のにおいやえぐみが抑えられ、加えて、味しみの良い製品に仕上げられているというものです。「手軽に使えて便利」というしらたき・こんにゃくを、ぜひ、お試しになっていただければと思います。





■こんにゃく粉

使用しているのは、「アルコール超音波洗浄法」によって不純物のほとんどを取り除いたという関越物産製造のこんにゃく粉（円内左）。写真では、ちょっとわかりにくいかもしれませんが一般的なこんにゃく粉（右＝特等粉）と見た目は明らかに異なります

工場内の様子…

✿こんにゃく芋には、水によく溶けて糊状（コンニャク糊）になり、アルカリ（凝固剤）を加えると水を抱えたまま凝固する性質のあるグルコマンナン（難消化性多糖類）が含まれ、加熱することでさらに凝固が促進されてこんにゃくが出来上がります。製法には型枠に流して大きなこんにゃくの塊をつくり、カットする方法もありますが、コープのこんにゃくは直接袋に充填し、加熱・成型を行う「生詰式」という製法でつくられます。



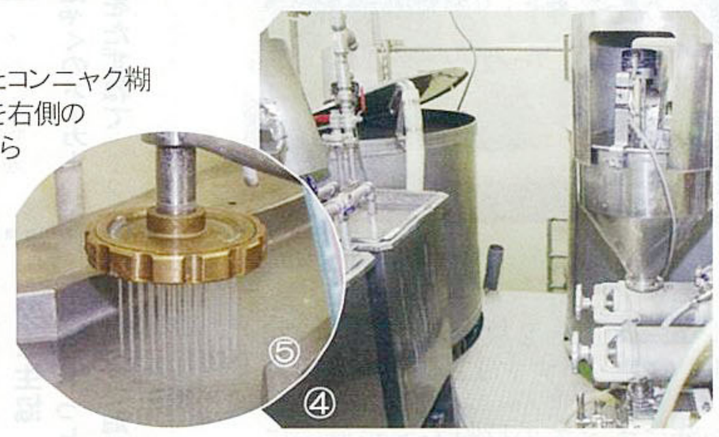
■こんにゃくの製造ライン

大きなタンク状の装置（写真①）でつくったコンニャク糊（写真②はタンクの内部）に、水酸化カルシウム（凝固剤）を加え、③の装置（ドアを開けて内部を見せていただいた際のものです）で袋に充てんします（左上のホースから液が供給される仕組み）。その後、コンベアで加熱ラインに運ばれ、四角い形に成型をしながら加熱が行われ、こんにゃくが出来上がります



■しらたきの製造ライン

④の写真、左奥のタンクに入ったコンニャク糊と左手前の容器に入った凝固剤を右側の装置で混合し、ノズル（写真⑤）からシャワーのように温水に流し、全長100mという長いしらたき（細いひも状のこんにゃく）をつくります。その後、機械でカットし、袋詰めされます。ちなみに、しらたきは「白い滝」のように見えることから名づけられたそうで、糸こんにゃくと同じものとされます





平成20年12月に完成した新工場は、HACCP（ハサップ）対応の設備と環境を備えた工場となっています。安心・安全な商品をお客様にお届けできるよう、品管としても、衛生管理の徹底に努めています。また、お客様が口に入れるものなので、社員一同、常にお客様のことを考え、製造に当たっています。しらたき・こんにゃくは、日本の伝統的な文化（食べ物）でもありますので、これからも喜んで召し上がっていただけるようがんばります。どうぞよろしくお願いいたします。

阿久津華子さん（取締役／品質衛生管理部部長）

★利用登録できます！



CO・OP あく抜き不要 徳用しらたき

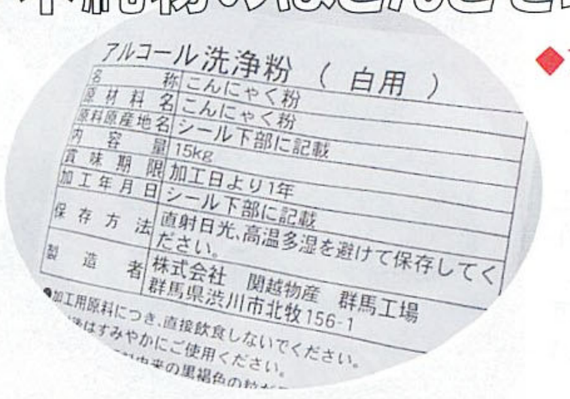
＊国産原料100%（群馬県産こんにゃく芋主体）。水洗いするだけでそのまま使え、手軽で便利。歯ごたえと味しみのよいしらたきで、食べやすい長さにカットしています。350g。Week4月2週本体価格108円（通常より安い価格）で案内



■福島県古殿町

アクツコンニャクが立地する古殿町（ふるどのまち）は、福島県の中通り、石川郡の南東端に位置しています。福島空港までは30km弱、郡山市まで50km弱、白河市まで45km弱の距離にあり、福島県内では800年の伝統をもつ「流鏑馬（やぶさめ）の町」として知られています。

不純物のほとんどを取り除いた粉が原料



◆アルコール超音波洗浄法による製粉

…あく抜き不要徳用しらたき・こんにゃくの原料には、アルコールに臭いなどの成分は溶けるが、コンニャクイモに含まれるマンナンは溶けないことを利用した独自のアルコール超音波洗浄法と呼ばれる製法により、通常の製粉工程では除去できない不純物のほとんどを取り除いたという関越物産群馬工場製造のこんにゃく粉が使用されています（円内はこんにゃく粉のラベル）

こんにゃく芋は、出荷できるまで約3年の歳月を要します

こんにゃく芋が出荷できる大きさに育つまでには、2～3年の歳月を要することをご存知でしょうか。こんにゃく芋は寒さと水分に弱いことから、秋に掘り取りを行い、暖かい場所で大切に保管し、翌年畑に植えかえるのだそうです。ちなみに、古殿町を中心とする福島県南東部は平成の初めまで、有数のこんにゃく芋産地だったそうですが、今は、全国の生産量の9割以上を群馬県が占めています。



右から、生子（きご＝土のなかで新しく育った芋に出来る）、1年玉、2年玉、3年玉。生子を春に植え、秋に収穫したものが1年玉。1年玉を翌春植え、秋に収穫したものが2年玉です

＊HACCP（ハサップ）…Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字で、「危害分析 重要管理点」と訳されます。原料～製造～出荷等のあらゆる段階で起こりうる危害を予測し、危害の発生を未然に防止する衛生管理の手法