

古今東北特集



古今東北は、2011年に発生した「東日本大震災」後、被害が大きかった宮城県で、「食のみやぎ」の復興のため、つくる人と食べる人が、強い絆で、ずっとつながり続ける仕組みをつくることを目的とした「食のみやぎ復興ネットワーク」を前身に、震災復興と東北の経済活性化を目指して立ち上げられました。

同ブランドでは、2015年から「あしたへつなぐ、おいしい東北」をテーマに、東北6県から集めたえりすぐりの食材や加工品を取り扱うブランドです。

東北で作る商品

原料・加工が同じ県の商品もありますが、東北という単位で商品づくりを行っていること

から、複数の県から良いものを集めて作った加工品が多くあります。また、青森県のホタテ養殖で出た貝殻を宮城県で箸に加工した商品のように、東北の中で連携することによってつくることができた商品もあります。

青森県で作る商品

県内では、今回ご紹介する「有明会社まごころ農場」や、コープあおもり「産直めぐみ鶏」を供給していただいている「株式会社プライフーズ」、おいらせ町の酒造「桃川株式会社」、八戸で鯖などの缶詰の製造を行う「株式会社宝幸」などで、様々な商品が作られています。

宅配では、食品カタログ「week」の古今東北商品ページからご利用できます。店舗でも取り扱いしていますので、ぜひお探ください。

古今東北「パクっとシャキッとドライ林檎」

今回は、古今東北の「パクっとシャキッとドライ林檎」を製造して頂いている青森県平川市にある「まごころ農場」の加工場で、常務取締役の斎藤早希子さんにお話を伺いました。

まごころ農場について

有明会社まごころ農場は、弘前市・平川市を中心にトマトやりんごの生産・加工を行っている会社です。元々は、トマトの生産・加工を中心に行っていたが、年々高騰する物流費への懸念や担い手の減少が問題となっていた地域のにんご生産の現状に危機感を持っていました。

そのことから、軽くて小さいりんごを使った新しいお土産の開発を始め、試行錯誤を繰り返します。試行錯誤の中で、木箱のりんご一箱当たりの地域と農家への還元性が高く、パッケージも軽く小さくできる、それまでになかった食感のセミドライのりんご「あおもり林檎セミドライ」が誕生します。自社でデザインしたおしゃれなパッケージにも相まって同社を代表する人気商品となりました。

現在では、品種や味付けが違っても、チョコをかけたものなどラインナップも22種類あります。

りんごについて

原料となるりんごは、大きさを重視される市場への出荷には向かない、大きすぎたり、小さすぎたり、少し傷



▲宅配では、はばたきと同時配布される食品カタログweek9月3週号掲載予定の同社商品「あおもり林檎ショコラ」、セミドライりんごにホワイトチョコをかけた一品です。



◀「パクっとシャキッとドライ林檎」は、甘み・酸味・歯ごたえがあり果汁も豊富な「ふじ」をセミドライ技術で、「シャキシャキ感」を残しつつ、生のりんごにはない「しっとり感」を出しました。

が入っていたりするりんごです。しかしながら、原料に製品の味が左右されることから、味は市場に出荷されるものと遜色がない、そのまま食べても美味しいうりんごを契約農家から仕入れています。

また、数年前から、同社でも安定した原料の確保と地域の担い手不足解消のため、りんごの生産を始めました。

自社のものや工場周辺の契約農家から仕入れたりんごを使うため、新鮮な状態で皮むき、カット、蜜漬をすることができ、りんごの風味の良さを最大限引き出すことができます。

セミドライについて

ドライと聞くと、薄く切ってパリパリになるまで乾燥させたものやフリーズドライで乾燥させたものを思い浮かべる方もいらっしゃると思います。

同社のセミドライりんごは、企業秘密の独自技術と経験で蜜漬、乾燥を行うことにより「シャキシャキ感」と「しっとり感」がある半生（セミドライ）の状態に仕上げられています。美味しいセミドライりんごにするためには、その時々で変わる原料や天候などの様子をみながら、乾燥不足や乾燥しすぎないように細心の注意を払って乾燥の管理を行っています。

新鮮なりんごと独自技術で、りんごの美味しさをそのままに、シャキシャキ感としっとり感を両立させている「パクっとシャキッとドライ林檎」、ぜひ皆さんもご利用ください。



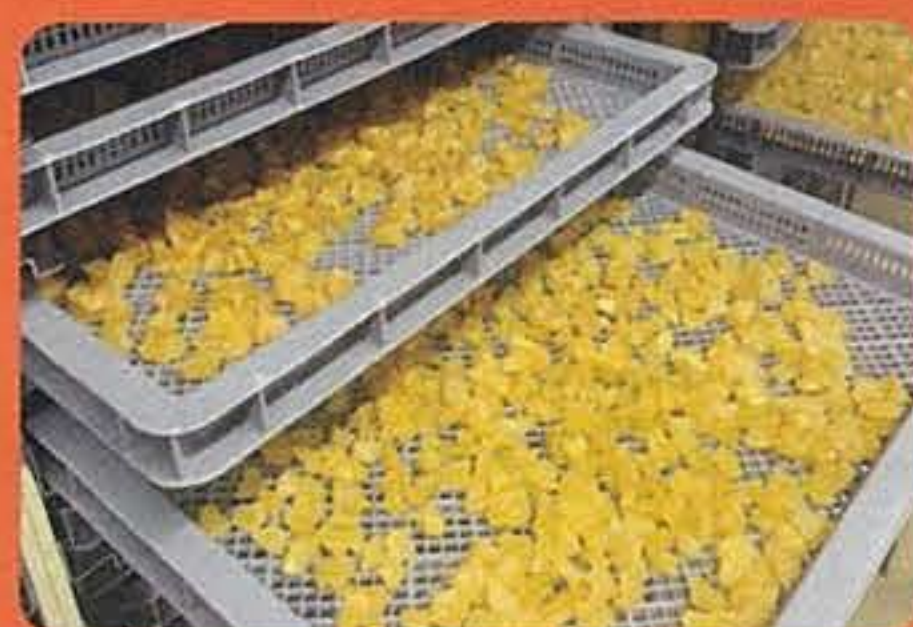
▲まごころ農場平川加工場のみなさん

コープあおもり組合員の皆様へ

当社は、りんご農家の方や地域へ、お役立ちや還元ができるよう考えながら商品を作っています。セミドライ林檎もそのような思いから、開発し誕生しました。

青森県で作っている「パクっとシャキッとドライ林檎」やバラエティ豊かな他のセミドライりんごをコープあおもり組合員の皆さんに、ぜひご賞味いただきたいです。

常務取締役 斎藤早希子



⑤細心の注意を払って乾燥機で乾燥させます。



③洗浄したりんごの皮を剥きます。



①契約農家からりんごを仕入れます。



⑥重量をはかり袋詰めして、異物が入っていないか金属探知機で調べて出来上がり



④りんごをカットして蜜漬します



②りんごを洗浄します。

「パクっとシャキッとドライ林檎」が、これぞまごころ農場のこだわり