

天草そのものからつくっているの
昔ながらの風味が楽しめます！

co-op

ところてん



「CO・OPのところてんは、わが家の夏のおかずが一品ほしいときの定番になります。三杯酢、黒酢たれのどちらも食欲をそそり、サッパリとした別々の味を味わえます。なんととっても、ヘルシー！！」(八戸市の井畑美代子さん)

◆見た目涼しげで、冷たくてつるんとしたのと越しの良さが特徴の「ところてん」。夏の風物詩の一つともいえるようですね。ところで、ところてんは、海藻の一種である天草(てんぐさ)からつくられるということをご存じでしょうか。煮溶かして得られた液を型に流して冷やし固め、麺状に突き出したもので、家庭で手作りをしているという方もいるかもしれませんね。

◆ところてんは、長い歴史をもつ日本の伝統的な食べ物の一つでもあります。近年は、天草から抽出された粉を使って製品をつくるという方法も採用されているのだそうです。今回のCO・OPの「ところてん」は、原料の天草を煮るところから製品づくりが行われており、風味が良く、昔ながらのところてんに仕上がっているのが大きな特徴です。

◆つくっているのは、福島県に工場のあるアクツコンニャク。圧力鍋の構造をもつ専用の煮釜や、連続的に不純物を除去するフィルタープレスと呼ばれる装置、大規模な冷却機などを備え、日本一の製造規模を誇るメーカーです。原料の天草は自然のものであり、微妙な見極めを要するといいますが、機械化・工程の連続化によって人の手を極力省くことで、規模だけでなく、衛生・品質管理の徹底も図っているのだそうです。ローカロリーで食物繊維が豊富なヘルシー食品、ところてんは、暑くて食欲が減退しがちなこれからの季節に、ぴったりな食べ物の一つといえるかもしれませんね。



アクツコンニャク
福島県古殿町
を た ず ね て

■原料の天草を煮溶かした液を流し入れ、冷やし固める冷却機がずらりと並んでいます。写真は、出来上がったところてんの塊を取り出したところ。これを機械の幅にカットし、一旦水槽にとります。

■CO・OPのところてんを製造するアクツコンニャクの創業は明治35年(会社設立は昭和58年)で、118年の歴史をもつメーカー。同社が立地する古殿町周辺は、平成の初期まで全国有数のこんにやく芋産地となっており、こんにやくの原料問屋(阿久津商店)として創業。現在は、こんにやく製品とところてんの製造を行っており、CO・OPの「あく抜き不要徳用しらたき」「徳用こんにやく」のメーカーでもあります。ちなみに、同社は群馬県に工場を有する日本一のこんにや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・こんにやくを製造する関越物産の協力工場ともなっています。



◀原料の天草(てんぐさ)。品種によってそれぞれ特性があり、その特性を生かした配合を行っているのだそうです(ここでは4種類を配合)



CO・OPとところてん

*天草100%使用ののどごしのよい心太(ところてん)です。食べきりサイズの2個パック(130g×2)。「三杯酢たれ付」と「黒酢たれ付」の2種類があります

CO・OPところてん 黒酢たれ付 Wee k6月3週紙面でご案内!

■福島県古殿町

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おり、福島県内では800年の伝統をもつ「流鏝馬(やぶさめ)の町」として知られています。



◀取材にご協力いただいた皆さんと。左から、協力関係にある関越物産(群馬県渋川市)品質保証室の根岸栄徳さん、アクツコンニャク取締役の阿久津華子さん、同品質衛生管理部の阿久津太成さん、関越物産東北営業所の佐藤祐一さんと日本生協連営業本部の蛭田啓さん



色が出て弾力性となめらかさが特徴という赤い色の天草(原料の一つ)。天草には、色や固さ、弾力性やなめらかさなど、種類によってそれぞれ特性があり、その特性を生かした配合が行われます(ここでは4種類を配合)

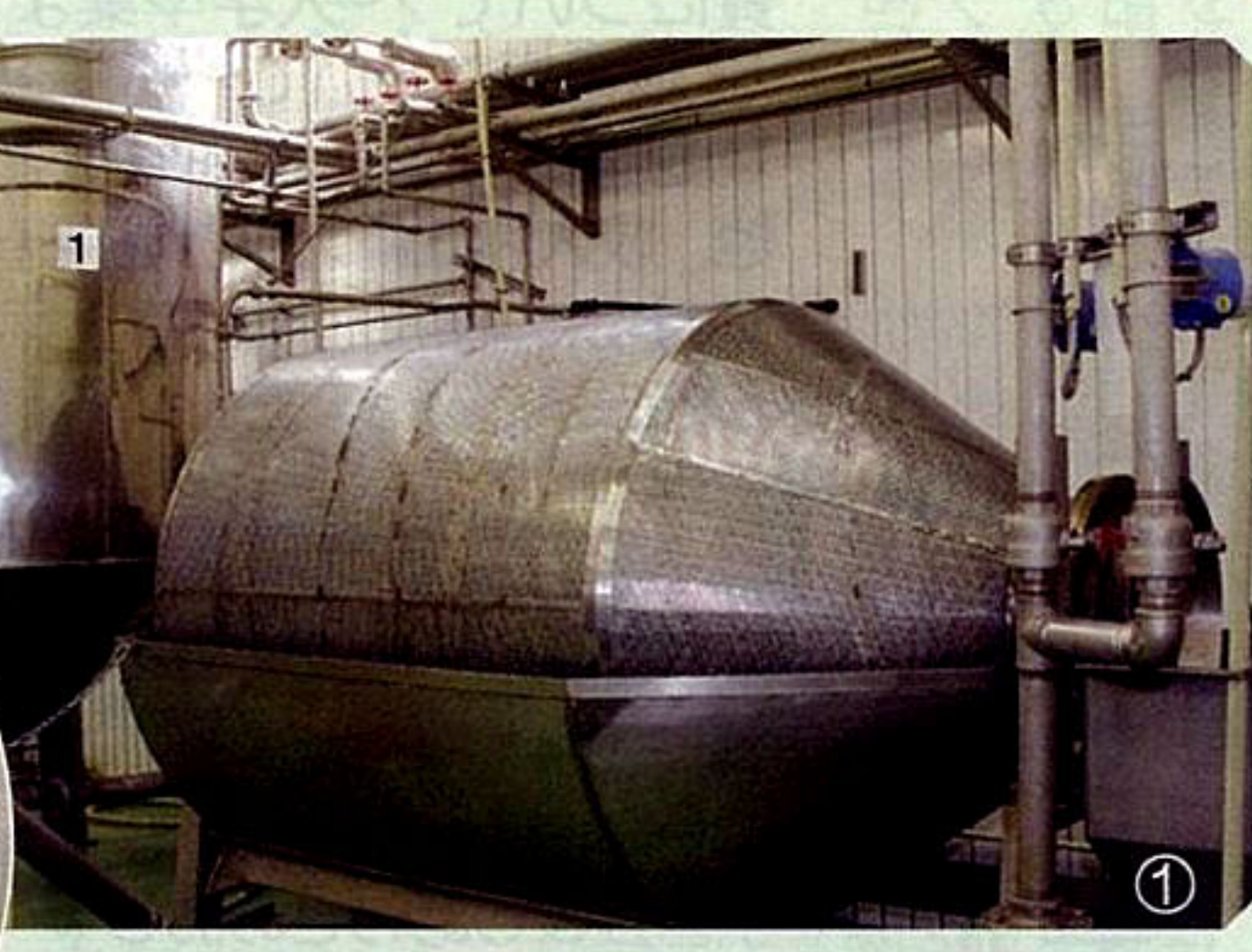
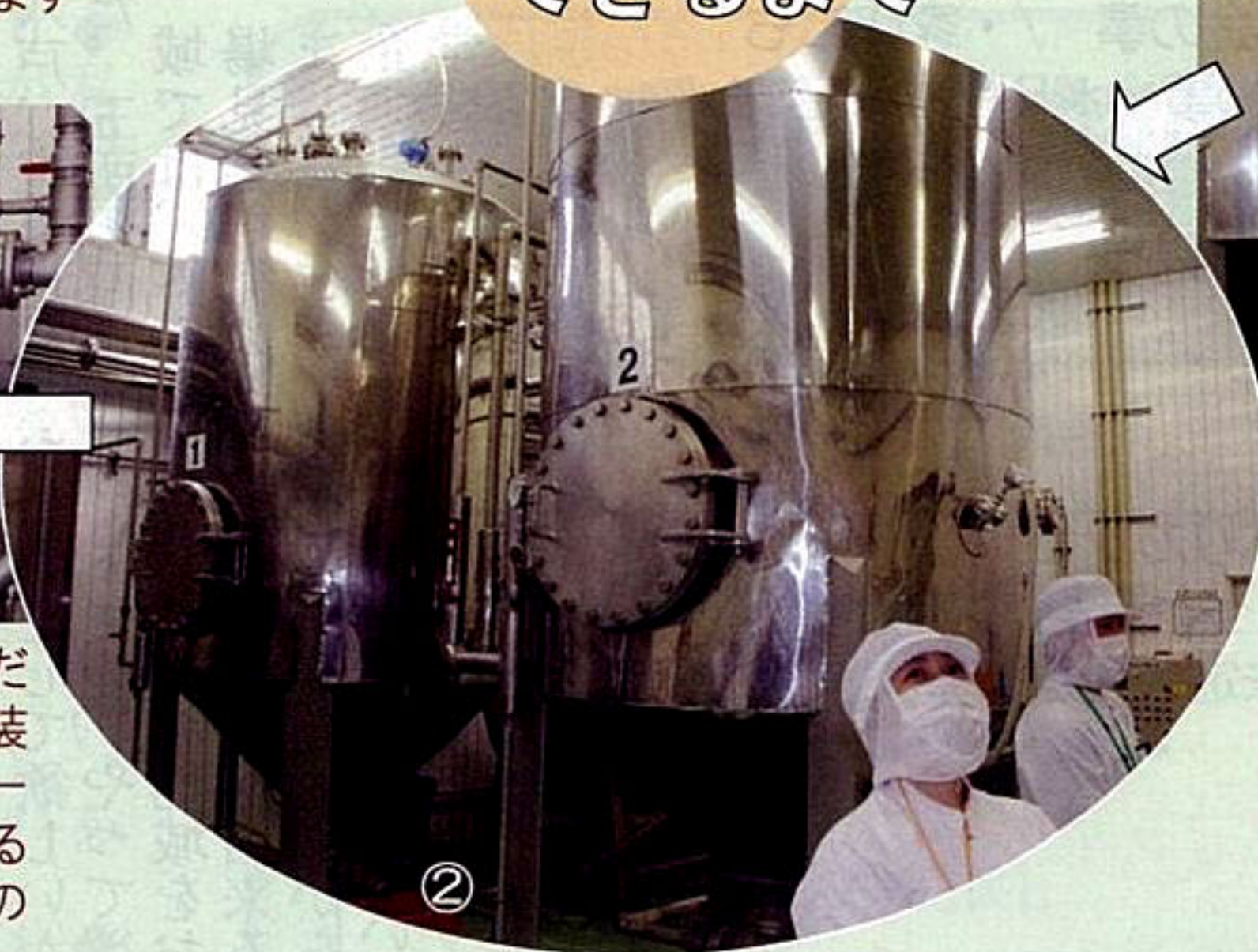


③天草を煮て得られた液から、きれいな煮汁だけを取り出すフィルタープレスと呼ばれるろ過装置。液に圧力をかけながら、何枚ものフィルターを通していきます。④中を水が循環しているという巨大な冷却機。セットされている型に③の液を流し入れ、冷やして固めます

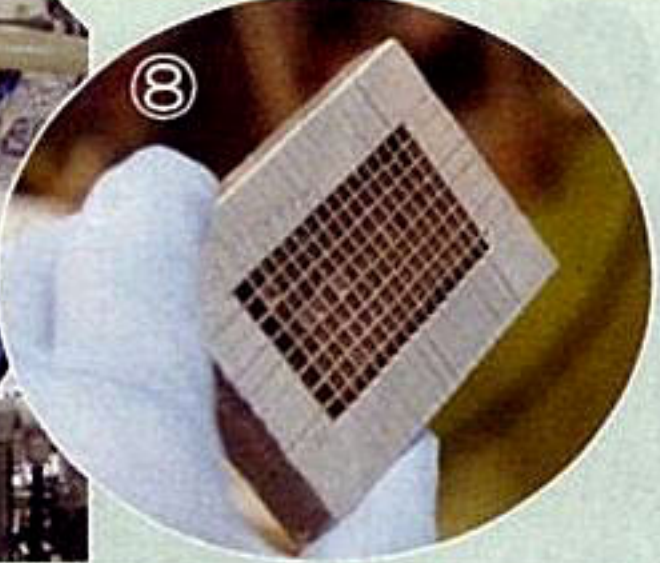


ところてんの大きな塊を冷却機から取り出し(写真⑤)、機械の幅にカットして水槽に取ります。その後、パックに充てんする装置にセット(写真⑥)。たれのセット(写真⑦)以外は自動で行われます

ところてんができるまで...



①天草を洗う装置。内部が回転する仕組みで、まずこの装置で原料の天草に付着している砂や塩分などを取り除きます。②1基で4つの処理ができるという巨大な煮釜が2基設置されています。圧力釜のような構造になっており、大量生産を可能にするとともに、天草の力を引き出す効果もあるのだそうです



充てん装置に装着される網目状の刃(写真⑧)。ここから(ところてん式)に細長く突き出されところてんは、カットされてパックに入れられます



▲工場内を案内いただいた工場長の遠藤功さん(左)と係長の岡部望さん(今年3月撮影)