

おはぎは家族全員大好き。大沼製菓さんのおはぎを注文した時は、冷凍庫に自分用に隠しておきます。娘のお弁当に「おはぎ」を入れたところ、お友だちに、いいなーとうらやましがられたそうです。母は手ぬきをしただけなのに…娘は大満足でした。

弘前市のY.Cさん

甘さをおさえた 大きなおはぎができるまで



①「おはぎ」に使われる原料のもち米（みやこがねもち）。周辺の農家が、地元の堆肥センターでつくった有機質の肥料を使い、減農薬で栽培しています（契約栽培）。保管は、生産者別に行われています



②もち米を洗って浸漬を行い、蒸米機（写真右）で蒸し上げ、冷ましてから生地加工します



③生地を分割して丸め、トレーに3個ずつ並べていきます（分割・丸めは、写真の包餡機【ほうあんき】で行われます）



④生地に1個ずつ餡（あん）をかけていきます。使用している小豆は北海道産で、同社の仕様に基き、現地のメーカーにつくってもらったというオリジナル品です



⑤手作業で、トレーにフィルムを片側から1枚ずつかけていきます。包装ラインで封をしてラベルを貼り付ければ完成。その後、別棟の冷凍庫へ移し、凍結・保管します。おはぎは菌が繁殖しやすい食べ物ということから、細菌数のチェックなどが自社の検査室で行われます。

解凍して、いつでも食べられる。甘さ控えめおはぎ

大沼製菓（宮城県石巻市桃生町）

「甘さをおさえた大きなおはぎ」



Week3/3週号にてご案内
「甘さをおさえた大きなおはぎ」
3個入 328円(本体)

風味豊かなつぶあんのおはぎです。餅米は宮城県産「みやこがねもち」、餡は北海道産小豆を使用しています。

※餡で包み込んではいません。自然解凍でお召し上がりください。

■「甘さをおさえた大きなおはぎ」は、みやこ生協（宮城県）が地元のと菓子メーカーである大沼製菓と協同で開発をした商品で、共同購入（Week）でしか購入できません。特徴は、最高の品質とされる宮城県産の「みやこがねもち」と北海道産小豆の粒あんを使い、保存料等を使用せずにつくられています。また、1個約120gと

■もうすぐ、春彼岸です。お彼岸と聞いて思い浮かぶのは、やっぱりおはぎ（ぼた餅）でしょうか。おはぎには、邪気を払うとされる小豆が使われ、昔から大切な日のお供えものとされてきました。季節やあんこの種類（粒あん、こし餡）で名称が違ったりする地域もあります。そのことから同一の物でも春「ぼた餅」、夏「夜船」、秋「おはぎ」、冬「北窓」と呼ぶ地域、粒あんを使ったものを「おはぎ」、こし餡を使ったものを「ぼた餅」と呼ぶ地域など呼ばれ方も様々です。今では、スイーツ感覚や食事代わりにおはぎを食べるという方も多々あります。全国にはおはぎで有名な店もあるようです。

■日本には、四季折々の食べ物があり、今回のおはぎも、彼岸やお盆時期のみの案内だったようですが、（おいしいものは）「お彼岸やお盆以外でも食べたい」という声で案内回数が増え、利用も増え続けている商品です。

食べ応えもあり、甘さが抑えられていて食べやすいというのも特徴です。

■大沼製菓について
昭和20年、大沼菓子店として創業した大沼製菓は、各種大福や団子など、米（もち米）を原料とする製品（和菓子）を主力としています。昭和61年に誕生した「桃次郎のきびだんご」は、今も地域を代表するお土産品となっています。
*大沼製菓より このおはぎは生協からの要望により、生協独自の商品として開発したもので、原材料等にこだわってつくられています。できたのは東日本大震災の1年ほど前で、震災時に、彼岸用につくってストックしていたおはぎを配って喜ばれました。案内のたびにご利用が増えている商品です。ぜひ、お試しになってください。

◆もち米「みやこがねもち」について
品種である「こがねもち」は他県でも作付けされていますが、「こがねもち」は宮城県の土壌、気候、環境等に特に合致するため、白く、なめらかで、特に粘り、コシが強く、食味も良好です。品質の高さから、区別するために「みやこがねもち」と名付けられています。「みやこがね」と表記する場合もあります。主食用はもちろん、和（生）菓子、あらね等原材料にも全国的に愛用されているもち米です。



宮城県石巻市桃生町にある大沼製菓の工場。工場は、（一社）「日本冷凍食品協会」の冷凍食品認定制度に適合しており（認証マークを取得）、また、品質マネジメントシステムに関する国際規格、ISO9001の認証を取得しています。

ばと思います。

大沼製菓 今後のラインナップ



Week3月5週号にてご案内
・大沼製菓 柏餅ミックス
（こし餡2・みそ餡2）4個入り
378円(本体)予定



Week3月4週号にてご案内
・大沼製菓 柏餅みそあん
4個入り
378円(本体)予定

大沼製菓の柏餅は、冷凍でお届けします。保存期間も長く、自然解凍で、いつでもおいしい柏餅をいただくことができます。冷凍しておけば、5月5日（端午の節句）の供物としてもお使いいただけます。

柏餅の価格は予定です。詳しくは掲載週のWeek紙面をご確認ください。