

歯応えの良い食感と風味が自慢!

# 年数をかけて育て上げた **こんにやく芋** を すりつぶして作る **こんにやく** です

こんにやくはこんにやく芋という野菜から作られています。  
種芋を植えてから収穫まで2～3年かかるこんにやく芋の生産。  
植えたままにするのではなく、毎年秋に掘り起こして  
冬の間は暖かい場所で保管し、春になったら再び畑に植えます。  
月日と手間がかかる分、収穫の喜びもひとしおです。



種芋を土に戻して1カ月半が過ぎ、畑のところどころに芽が出てきました(6月に撮影)▶



※こちらは9月下旬より順次変更になる  
新パッケージとなります(生芋しらたきも同様です)

9ページで  
CO-OP生芋こんにやくを使った  
レシピをご紹介します

宅配 9月3回に取り扱う予定です。

店舗 全店で取り扱っています。

## CO-OP 生芋こんにやく

群馬県渋川市 飯塚農場

生産者 飯塚 久夫さん・大将さん ひろゆき

植えたまま3年では  
ありません

「CO-OP生芋こんにやく」は  
こんにやく芋の特長を生かした  
歯応えの、ざくつとした食感の  
こんにやく。こんにやく芋の生  
産者、飯塚久夫さん・大将さん  
を訪ねました。久夫さんは17歳  
で家業のこんにやく芋生産を継  
ぎ、53年のベテランです。

「この辺りは作土(畑の土)下  
の軽石層が水を吸うので、水持  
ちと水はけが良く、こんにやく  
芋の生産にとっても向いていま  
す。収穫までは、1年目の種芋  
(生芋)を植えてから2年\*から3  
年かかります」と久夫さん。飯  
塚農場の1年間の収穫量は  
150トン、久夫さんは山を切  
り開き畑にして、収穫量を増や  
してきました。

※品種、成長度合いによる

毎年10月下旬からが収穫の時  
期。加工場へ出荷する3年目の  
芋から掘り、翌春に植え直す2  
年目、1年目の芋を順に掘り返  
します。

「芋は寒さと水分に弱いので、  
越冬させるには掘り起こして暖  
かい場所で保管する必要があります



## こんにやくができるまで

関越物産では、1年分まとめて仕入れた生芋を、ブラシで洗浄し、収穫時期の2カ月間はそのまま、その他の期間はマイナス10度以下に冷凍したものを解凍して使用しています。

こんにやく芋は粉碎してすりつぶし、食物繊維であるグルコマンナンという成分のみを使用します。芋の中に含まれるグルコマンナンは8～10%、残りはでんぷんと水分です。分離機にかけグルコマンナンだけを抽出して、そこへ海藻を加え、凝固剤(カルシウム)を混ぜ、包装して、形を作りながら加熱するとこんにやくの完成です。こんにやく芋1kgあたりから、250gのこんにやくが10枚ほど作れます。

芋を生のまま(または解凍して)すりつぶして作ると、食感が良く風味の強い生芋こんにやくができます。このような製造方法のため、「生芋こんにやく」と名付けられました。



成型する前の生芋こんにやく

一方、芋をポテトチップスのように薄くスライスし、乾燥させて砕き粉状にして、グルコマンナンだけを集めたものを加工すると、生芋こんにやくよりも食感がなめらかでクセのない、いわゆる普通のこんにやくとなります。



真夏のこんにやく芋畑の様子。芋から生えているのは一本の茎だけ。秋になると葉の養分が土中の芋に下り、茎が倒れたら収穫の合図です

んです。掘り出したら秋の風に当て、よく乾かし、家へ持ち帰り2階と屋根裏に上げて春まで保管します。一般的な家庭より暖かくして、冬の間ストーブは一日中つけ、さらに夜間は囲炉裏

の火も絶やしません」  
冬の間寒さをさけて大切に芋を保管しないと、翌春土に植え直したあとしっかり育ちません。この他にも、芋を畑で育てている間には、虫が付かないよう・根腐れしないよう敵に麦をまいたり(虫は麦をより好むため)、病気になるると治す薬はないため、予防のための消毒を定期的に言い、大切に育てます。

### 良い芋を育てていきたい

久夫さんの孫の大将さんは現在23歳。18歳で家業を継ぐことを決意し、農業学校を卒業後、アメリカへの農業留学を経て、

### 作り始めて36年の生芋こんにやく

こんにやく芋は、農場と同じ渋川市内の株式会社関越物産で加工されます。製造部の荻田泰弘次長は

「昨秋から仕事をしています。『今仕事を覚えている最中です。祖父は朝早くから仕事をし、自分より元気なくらい。祖父を見習い早く一人前になつて、良い芋を育てていきたいです』と笑顔の大将さん。  
久夫さんは、孫が同じ仕事を選んだ喜びを噛みしめ、成長を見守っています。

## CO-OP 生芋しらたきもあります!

宅配 10月1回に取り扱う予定です。  
店舗 全店で取り扱っています。



生芋こんにやくと生芋しらたきは形状は違いますが、形を維持するためにこんにやく芋の配合が若干違うだけで、原材料は同じです。

グルコマンナンに凝固剤(カルシウム)を加えたものを、直径13cmのシャワーのような機具を通して、しらたきの形状になったものを流しそうめんのようにお湯に流していきます。その先に袋が待ち構えていて、袋に詰めながらカットしていきます。



穴を通してしらたきの形状になったところ

「1973年の関越物産創業時から、CO-OPとお付き合いしています。1981年に市民生協さいたま(現・CO-OPみらい)に出荷するため、生芋こんにやくの製造を始めました。生芋こんにやくは、生産者とともに作っている昔ながらの製法の商品です」と語ります。  
荻田さんは年2回は飯塚さんのもとを訪れ情報交換し、畑を見に行くこともあり、生産者との交流を欠かしません。  
ヘルシーメニューに活用するなど、食の方も多様化しています。生芋ならではの風味と食感を、是非お試しください。

