

「熊本あか根レンコン収穫体験・コーレン工場見学会」レポート

オーサワコーレン(節蓮根入り)の原材料となる熊本あか根レンコンの収穫体験、昼食にレンコン料理、午後はコーレン製造工程の見学と充実した見学会となりました。

レンコン収穫体験

午前中は、泥の中に腕を入れ、泥を掘って、レンコン収穫を行いました。地表に見えるレンコンは、花も葉も枯れてしまってさびしく見えますが、根っこは泥の中で立派に育っています。

レンコンの収穫は、圧力をかけた水を飛ばして掘るのですが、品種改良されたレンコンは圧力をかけた水で土を飛ばしただけで浮いてきます。しかし、在来種のレンコンは地中深くもぐり特性があり、水を飛ばすだけでは浮いてこないため、さらに掘り起さなければなりません。その苦労の甲斐もあり、固い土で育ったレンコンは粘りがあり、おいしいレンコンに育ってくれます。立派なレンコンを手にして、参加者の皆さんも楽しそうでした。

コーレン工場見学

午後は、オーサワコーレンができるまでの製造工程を見学しました。水の子さんではレンコンは注文があった分しか収穫はせず、収穫されたレンコンは3つに分類します。ベテランになると、レンコンを持っただけで食感が良いところがわかるようになり、レンコンを瞬時に判断して、切断、分類していきます。

コーレンとなる部分は、節の両端から1.5cm、計3cmのレンコンの節、生命力の塊である芽と、加工用として出荷するには、短い部分をカッターにかけていきます。カッターにかけられ、細くなったレンコンを地下水で10分丁寧に洗い、泥と砂を落としていきます。さらに桶の中で振り洗いし、丁寧に洗浄されたレンコンは、網に移され均一にならされた後、乾燥機に一晩かけられます。乾燥後さらに1週間乾燥され、品質を安定させたのちに、粉に挽かれます。



開催日: 2014年11月26日(水)
場所: 株式会社水の子(熊本県)
時間: 10時~15時



1
分類



2
カッターにかける



3
洗浄



4
乾燥機に一晩かける



5
乾燥後粉末にする

~商品ラインナップ~

お湯100mlにコーレン
小さじ1~2が適量です。

Ohsawa

6833

オーサワコーレン(節蓮根入り)
50g 648円(税込)



上村社長は水俣病の子どもと出会ったことで、有機農業に転換されました。美しい環境を次世代に残したいという思いで、学校給食などから出る廃油を、トラクターの燃料として再利用する、野菜くずとミネラルから作った活性液を作るなど、環境にも体にも優しいレンコンを作っていました。

今回の訪問によって、あの小さな袋にかかっている工程や生産者の強い思いなどが参加者の方々に伝わったと思います。

ご参加いただきました皆様ありがとうございました。上村社長、本当にありがとうございました。

レポート: オーサワジャパン 菊川