

「オーサワの有機 生芋こんにやく」 こんにやく手作り体験、農場・工場見学会 レポート

広島県東部、標高650mに位置する神石高原町にある新内農園さんの畑で育ち収穫した生芋を使って、こんにやく手作り体験と農場・工場見学を行いました。

新内農園さんは中国山地の大自然に囲まれた静かなところにあります。澄んだ空気ときれいな水で何年もの年月をかけじっくりとこんにやく芋を育てています。

まずは新内代表から“在来種”と“交配種”の違いについて説明していただきました。

在来種は山間部の傾斜地でなければ栽培が難しく、日焼け、風害、病気に弱いという、製品に加工できる大きさに育つまで3年～5年という月日がかかるそう。交配種である赤木大玉などはこんにやくの主成分であるマンナンが在来種の80%しか含まれておらず、こんにやくはマンナンが石灰に反応して固まるため、在来種に比べると石灰を多く入れることになり、本来の味が石灰で邪魔をされてしまいます。「本来の味、食感という面で在来種に勝るものはない」という信念のもと、在来種にこだわっているとの事でした。



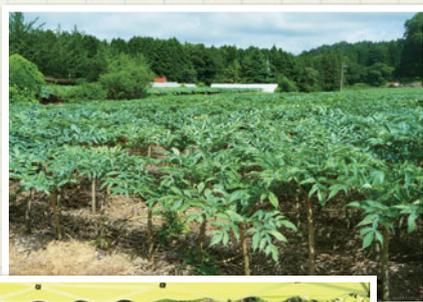
開催日: 2014年8月21日(木)
場所: 新内農園(広島県神石郡)
参加者: 9名



新内代表からのお話の後は工場見学、工場内にて手作りこんにやく体験です。一般的なこんにやくは、こんにやく芋を一度粉末にしてから使用することが多いですが、新内農園さんは昔からの製法により収穫したこんにやく芋を蒸してすりつぶし作っています。また、生芋を100%使用しているので、もちもちとした食感です。手作り体験中は参加者の皆さま楽しんで、一心に丸めてらっしゃいました。

丸めたこんにやく芋を茹でている間にこんにやく芋畑の見学です。普段目にすることの少ないこんにやく芋畑は青々と茂っており、秋の収穫に向けて大きく育っていました。

こんにやく畑見学の最後はみなさんで作った出来たてのこんにやくで、さしみこんにやくやバーベキュー、製品のこんにやくではこんにやくサラダなどの試食を兼ねた昼食をおいしく頂きました。



～商品ラインナップ～

Ohsawa 

6120

オーサワの有機 生芋こんにやく
200g 270円(税込)



Ohsawa 

6121

オーサワの有機 生芋糸こんにやく
180g 270円(税込)



ご参加いただいた皆様、誠にありがとうございました。
また、ご対応いただきました新内代表、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