



お米そのものの風味とうま味 つきたての餅のおいしさ!を 味わってほしい

「新潟県村松産 特別栽培米こがねもち」は、同じ名前の「こがねもち」という特別栽培米から作った餅。
組合員が原材料となる餅米の田植え、稲刈りに参加して3年目。
たくさんの笑顔とともに、煮てもコシがあり、なめらかな食感のおいしい餅ができました。



5月13日に「田植え」をしてから、待ちに待った「稲刈り」は9月16日に行われました。参加した井上さん親子



3ページで
この商品を使った
レシピをご紹介します。

宅配 〆
1月3回、1月5回、2月2回に
取り扱う予定です。
店舗 〆
一部店舗を除き取り扱っています。

※1パック500g入りです。

新潟県村松産

特別栽培米こがねもち

餅ができるまでを知って
食べてもらいたい

「新潟県村松産 特別栽培米こがねもち」の生産には、地元であるコープにいがたの組合員が深く関わっています。

2017年はのべ80人の組合員が、5月の田植え、9月の稲刈り、10月の初回生産立ち合いをして、餅つきや餅の新しい食べ方なども経験し、楽しい時間をともに過ごしました。パッケージデザインも組合員と一緒に作り上げたものです。

※この地域の一般的なお米より、節減対象農薬使用回数を50%以下、化学肥料の窒素成分量を50%以下に減らして栽培されたお米

コープと製造メーカーがこの取り組みに込めた思いは、「米作り・餅作りを通して、子どもたちに日本の農業や産地のことを知ってもらいたい」というものです。参加した組合員からは、「田植えから稲刈りまでを子どもたちに体験してほしかったので参加しました。田んぼでイキイキと楽しそうに作業している姿が見られてうれしいです。お餅になったときに『あなたたちが植えた苗を農家の方たちがお



「稲刈り」の日の記念撮影。10家族(大人13人、子ども12人)が参加しました

「この品種(こがねもち)はコシが強い餅米。その特性を生かした、煮てもコシがあつてなめらかな餅に仕上げています」と話すのは、品質管理室の片岡龍麿室長。おいしい餅を作るために、

まず米のうま味のある部分を削り過ぎて味を落とさないよう、玄米を白米にする工程である「精米」をします。

次の「洗米」では水と空気の泡で洗浄する独自の方法で、米の表面の汚れをしっかりと、やさしく落とすことで、より白い餅になります。

洗った米は3時間の浸水後、「蒸米」の工程へ。お湯をわかした蒸気の微圧で、ゆっくりやんわりと蒸すのが特徴です。

蒸した米は、昔ながらの人の手による餅つきを再現した独自の



10月14日は2017年産米の初回生産日。餅が出来上がる様子を見えています



きねつき機から出てきた餅。ここから餅がコンベアを8m流れていくのです

「今年の初回生産日に組合員の皆さんからもらった」と色紙を見せてくれました。

「3歳の息子が『1人で鎌を持って稲刈りができた』と自信たっぷりで大喜び。コンバインには2回乗せてもらって大興奮・大満足の様子でした。お餅ができたのが楽しみ!」など、あたたかなメッセージが書

のきねつき製法で、つき残しのないなめらかな餅になります。きねでついた餅が伸びて流れていく様子は8メートルも続き、衛生管理された環境下でカット工程へ進んでいきます。

へぎそばなどでもおなじみの「へぎ」と呼ばれる型のサイズ(46cm×86.2cm)にまずカットしたら、ここで急冷します。早く粗熱を取った方が、餅の風味・つきたてのおいしさを閉じ込めることができるのです。その後2日間寝かせて硬くなった餅を、一個ずつにカットし、包装・検品を経て出荷します。

できあがるのが 楽しい餅

たいまつ食品株式会社の皆さんです



後列右から
第二営業部 八波義則係長
営業企画室 星川健一課長
品質管理室 片岡龍麿室長
工場長 佐藤直樹次長

前列右から
営業企画室 佐藤友美主任
営業本部長 樋口完治専務取締役
生産管理課 史衣リーダー

かれています。

「会うたびに皆さんの笑顔が増えてうれしかったです。感謝の気持ちでいっぱいです。この取り組みを続けていけたら良いなと思っています」と樋口完治専務取締役。「餅をもっと好きになっってもらいたい。『お餅っておいしいよね』って思ってもらいたくて作っています」と話してくださいました。



お雑煮にもおすすめです!

寒さが増すこれからの季節、体をあたためる料理で、新潟県村松産 特別栽培米こがねもちをお召し上がりください。