

ごぼうの歯ごたえと 香りにこだわりました

全国の農家さんが育てた大地の恵みを、清らかな那須の水で丁寧に仕込み、蒸気で加熱。
ごぼう本来の食感と風味を、瓶ならではの製法で閉じ込めています。



CO-OP
きんぴら風ごぼう飯の素^{もと}

今回ご紹介する
商品はこちら！

CO-OP きんぴら風
ごぼう飯の素

宅配：
9月3回、10月2回で取り扱う予定です。

店舗：
全店で取り扱っています。



瓶詰だからできる
低温加熱で
ごぼうの風味をキープ

お米と一緒に炊飯器に入れるだけで、ごぼうの香りとシャキシャキとした食感の炊き込みご飯が味わえる「CO・OP きんぴら風ごぼう飯の素」。作るのは、栃木県大田原市のアーベストフーズ株式会社です。

家庭料理の定番・きんぴらごぼうを炊き込みご飯にしたらいし

いのでは？という生協職員の提案から生まれた商品は、当初売れ行きが悪く、生産終了の危機に。しかし北海道の生協からおいしさが口コミで広まり、今年で発売30周年を迎えました。長年の人気を支えるのは、ごぼうの歯ごたえと香り。「瓶詰と同様に常温で長期保存できるレトルト食品は、一般的に120度以上で加熱します。しかし高温で加熱すると、ごぼうの細胞が壊れて食感が悪くなり、香りも飛んでしまいます。そこで私たちは100度以下の蒸気でじっくり加熱できる瓶を使うことにしました。瓶詰だからこそ、ごぼうの風味や食感を生かれます」と話すのは開発担当の熊田昌昭さん。「ごぼうとにんじんの割合は7対3、唐辛子をアクセントにした甘辛い味付け。組合員さんの声を受けて少し辛みを弱めました、それ以外はほとんど変えていません」とレシピに自信を見せます。

惣菜作りに適した軟水を
仕込み水と調味液に使用

おいしさの秘密は立地にも。工場が立つ那須高原の扇状地の地下

3 加熱殺菌・冷却

トンネル型の加熱機に入れ（写真E）、100度以下の蒸気でじっくり加熱。この間に調味液が具材に染み込みます。加熱後は水シャワーで徐々に冷却し、ぬれた瓶を風で乾かします。



4 検品・包装・箱詰め・出荷

人とAIカメラの目で、キャップの浮きなどがないことを確認します。ふたにフィルムをかぶせて装着し（写真F）、ラベルを貼ります。不備がないことを確認して箱に詰め（G）、出荷します。



五目寿司の素や梅おかかなども作っています！



右から、
代表取締役社長 原穀さん、
名誉会長 原厚さん、
研究室顧問 熊田昌昭さん

には、縄文・弥生時代から数千年かけてろ過された良質な水が蓄えられています。「水を求めてこの地に工場を構える企業も多いんですよ」と指摘するのは名誉会長の原厚さん。「敷地内の井戸からくみ上げる深層水は、硬度が40度前後の軟水。ミネラル分が少なく癖がないので、仕込み水に言えば素材のうまみや風味を引き出し、調味液に使えば食材の芯まで味が染み込みます」

原材料のごぼうとにんじんは国産を使用。国内では農家・農地が減り続け、調達が年々難しくなっています。が、「原料メーカーさんが、九州から青森まで農家さん1軒1軒に頭を下げて、調達先を確保してくれまう。コープさんの商品に使う、と言うと協力してもらえようですね」と代表取締役社長の原穀さんは明かします。

お米と一緒に炊けばごぼうの香りがご飯に移り、ふんわりとした味わいに。炊き上がったご飯に後から混ぜ込むこともでき、炊き込みよりも具材の食感と味わいが楽しめます。「3合用なので、ご飯が余ったらおにぎりやいなりずしもおすすめ」とのこと。気分や季節で、ぜひアレンジも楽しんでみてください。

co-op きんぴら風ごぼう飯の素ができるまで



1 原料受け入れ・加熱

近隣の原料メーカーからカット済みのごぼう（写真A）、にんじんなどを受け入れ、新鮮なうちに仕込みへ。こんにゃくや油揚げと一緒に釜に入れ、混ぜながら湯通しします。あくが出た湯を切り、唐辛子や白ごまなどを加え、加熱しながら炒め合わせます（B）。



2 じゅうてん 充填

具材を機械で瓶に詰め、重量を量って多いもの、少ないものは手作業で調整（写真C）。しょうゆや砂糖などを混ぜ合わせた調味液を入れます（D）。瓶にふたをかぶせ、空気を抜いて真空状態でふたを閉めます。

