



左から冷却後のめかぶ。鮮やかな緑色は三陸産めかぶの特徴です。その隣はめかぶにあわせて細くカットされたごぼうとにんじん



めかぶの旬は2月から4月にかけて。ねばりの強いものを生冷凍で仕入れています



5分から10分ほどかけて、たれと混ぜ合わせます。たれは濃口醤油ベースで、ごま、とうがらし、かつお節系のだし、砂糖が入っています



朝田さんイチオシは、たれや醤油のかわりに納豆にかける食べ方。お好みで生卵を落とし、美味



ボイル後のめかぶに大量の水を何度もかけて冷まします



「ピリ辛 ごぼうめかぶ」を手に株式会社波座物産のみなさん



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて  
三陸産めかぶ・国産ごぼう使用  
「ピリ辛ごぼうめかぶ」

食物繊維を多く含む、海の食物の代表格「めかぶ」と陸の食物の代表格「ごぼう」。一度にどちらも摂取できる「ピリ辛ごぼうめかぶ」のつくり手を訪ねました。

東日本大震災の翌年に工場再建  
三陸の味を届け続けたい

訪問させていただいたのは、気仙沼市に工場を構える株式会社波座物産。こだわりのいかの塩辛をメインに手掛けておられます。東日本大震災で被災し、翌年の11月に再建した際には新聞などで大きく報じられました。「函館にも工場があったため、気仙沼の工場を再建すべきなのか、議論しました。そのときに気仙沼の人、気候、風土でしかつく



創業40周年の広告記事。「これからこうしようあしようと考えていたのに、翌年東日本大震災が起きてしまいました」と朝田さん



「波座とは、暖流と寒流が重なる潮の境目を指す言葉。ひとや物があつまる場所でありたいと、名付けられました」と専務取締役の朝田慶太さん



三陸産めかぶ・国産ごぼう使用  
ピリ辛 ごぼうめかぶ  
200g  
【本体価格】298円+税

れない味があることに気づかされて、今に至ります」と専務取締役の朝田さんは振り返ります。その後、いかなの高騰などもあり、食物繊維を豊富に含むめかぶに着目したとのこと。「現工場長の父である先代の工場長が、めかぶを使った商品づくりの経験者だったことも幸いしました。三陸産のめかぶは、食感や風味、色が素晴らしい。国産のごぼうやにんじんと合わせて、自社配合の醤油ベースのたれで味付けをし、ご飯などにかけて食べる商品にしました。唐辛子が入っているので、ピリッとした刺激もあります」

ねばりこそおいし  
めかぶ本来の風味を食卓へ

「めかぶのおいしさはねばりにこそある」と朝田さん。工場長の

大原さんとともに工場内を案内しながら、めかぶ本来のねばりを活かした商品づくりについて教えてくださいました。めかぶは生のまま冷凍したものを手早くしっかりボイル。そして、ねばりが落ちすぎないように手作業で、大量の水をかけて冷却していきます。一度



工場長の大原浩司さん。「なによりも重要なのは、安定した製品を作り続けること」

に冷却するめかぶの重さは約7キロ。二人がかりでの作業です。冷却されためかぶは鮮やかな緑色をしていて、品質の高さがうかがえます。これを、幅約2ミリの細切りにした国産のごぼうとにんじんとともにゴマの入ったれと混ぜ合わせること約5分。とりとせしたねばりがいかにもおいしそうな「ごぼうめかぶ」の完成です。

おすすめのおいしい食べ方を伺うと、「いろいろ試したけれど、納豆にたれのかわりにかける食べ方が一番」と教えてくださいました。めかぶとごぼうの豊かな風味が食欲を誘う一品を、みなさんも味わってみませんか。

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

こちらからチェック！



【送料無料】の商品セット企画もご用意しております。

「ピリ辛 ごぼうめかぶ」は、コープあおもり、コープあきた、いわて生協、共立社、みやぎ生協、コープふくしまの共同購入にて購入が可能です。

※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821