



COCON TOHOKU

宮城県丸森町産大根使用

旨みたっぷり へそ大根



生の大根とは違う食感と

甘味をお楽しみ頂けます

〈古今東北の産地から〉

宮城県丸森町の筆甫(ひつぽ)地区に昔から伝わる保存食です。12月に大根を収穫し、輪切りにして、大きな釜で茹でます。その後、一つずつ丁寧に串に刺したら約1ヶ月間、筆甫地区の寒暖な気候を利用し凍る、溶けるを繰り返します。そうして出来た凍み大根は自然の力だけでなく、生産者の経験や技術も加わりながら飴色に染まっています。

宮城県丸森町筆甫地区の農家の皆さん

丸森町筆甫伝統の保存食「凍み大根」を皆さんに喜んで食べて頂きたい、との思いで製造しております。昔から変わらぬ「美味しい」、そして安全・安心を続けていく為にも、伝統的な製造方法を続けております。地区内での大根栽培から始まり、製造時も保存料や着色料を使用しない製造方法を今後も続けて行きます。

【古今東北商品のこだわり】



原料のこだわり

宮城県伊具郡丸森町内で、
更に産地を限定し、
町内の筆甫地区で

生産された原料大根のみ
を使用して作っています。
昔から続く地域伝統食で
す。

製造のこだわり

この凍み大根は生産から製造までの全てを筆甫地区内で完結させております。筆甫の凍み大根は一度大釜で茹で上げた大根の輪切りを竹の棒に何枚も刺し、軒下で氷点下の寒さと空っ風にあたり、凍っては溶けを繰り返し、1ヶ月程度かけて製造されます。大根の真ん中に竹の棒を刺していた穴があいている姿が「へそ」にそっくりなことから「へそ大根」ともいわれています。

＜～復興にかける想い～＞

震災時、隣接地域の亘理町、山元町程甚大な被害は発生しませんでした。震災発生後から1週間程度は電気、水道等のライフラインは使用できませんでした。当時は徐々に被害状況が分かっていく状態で、日を増すごとに震災の大きさを実感していく日々でした。現在(2020年)でも復興半ばの地域があり、爪跡の大きさを感ずります。東北復興の一助になるためにも、凍み大根製造を続けて行きます。

＜地域の特性を活かし、熟練の技で。＞

丸森町内地域で最も凍み大根製造にあった地域特性(最低気温と最高気温の日中寒暖差、高い標高により寒い時期が長い)や長年製造を続けてきた熟練の技術があります。製造だけでなく、原料大根栽培も熟練の技術です。

＜おすすめの食べ方＞

基本的には、ぬるま湯で耳たぶくらいの柔らかさに戻してから使用します。戻し汁も大変美味しいものになりますので、料理に使います。

- ①ぬるま湯で戻した物を、他の具材と一緒に炊き合わせに。
- ②ぬるま湯で戻した物を、他の具材と一緒にソテーにし丼物に。
- ③煮汁を活かして戻した物と他の具材をポトフに。
- ④ぬるま湯で戻したものを食べやすい大きさに切り、市販の麻婆豆腐の元で炒めて出来上がり。

＜宮城県丸森町産大根使用

旨みたっぷりへそ大根＞

【分類】: 農産

【販売者】: みやぎ仙南農業協同組合

【製造地】: 宮城県伊具郡丸森町筆甫地区

【主な原材料】: 大根(青首大根)(宮城県産)

【内容量】: 50g

【保存方法】: 直射日光を避け、冷暗所で保管してください

【賞味期限】: 180日間

【JANコード】: 4573381183182

【ITFコード】: 14573381183189



材料(2人前)

へそ大根	6個
結び昆布	2個
凍み豆腐	2枚
干し椎茸	2個
人参、竹の子、 蒟蒻など	200g
絹さやの塩ゆで	6枚
かつおだし	約200cc
へそ大根の戻し汁	50cc
干し椎茸の戻し汁	50cc
料理酒	大さじ2
みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ3

作り方

- ①へそ大根・昆布・凍み豆腐・干し椎茸はぬるま湯で戻しておき、人参、蒟蒻、竹の子は乱切りにする。絹さやは塩ゆでしておく。
- ②鍋にへそ大根の戻し汁、椎茸の戻し汁、①の材料を入れ、具材がかぶるくらいのかつおだしを加え、料理酒を入れてから加熱。
- ③8分通り火が通ったら、みりん、しょうゆの順に加えて煮汁が半量になるまで煮詰め、器に盛ってから絹さやを添える。