



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 東北産よもぎ使用 モチつとよもぎ大福



取締役会長の阿部英夫さん。スタッフ教育、衛生環境を重視して、素材の風味を大切に作る冷凍和菓子作りに励んでいる



東北産よもぎ使用モチつとよもぎ大福 4個入り 本体価格398円 (税込429円)



小豆の栽培風景

よもぎ栽培風景

大福は、皆に好まれる普段着の和菓子といえます。作り手の岩手阿部製粉は、もち米、よもぎ、小豆に吟味した東北産原料を使い、独特の製粉方法でツヤ・コシのある生地を作り、風味を保つ冷凍保存で美味しい「モチつとよもぎ大福」に仕上げられています。

## 選りすぐりの原材料

もち米は、岩手県産ヒメノモチで白さとコシの強さが特徴です。もちにすると白くきれいに仕上がりが、滑らかな食感になる米です。小豆は、岩手県産大納言小豆で、粒が大きく風味がいい品種です。北海道産のビートグラニュー糖と合わせて程よい甘さの粒あんに炊き上げます。よもぎは、東北産で、新芽の部分を摘み取り、すり潰して使いますが、香りがよく濃い緑

色になります。もち生地に練り込むときれいな草色になり、風味も優れています。

## 阿部製粉でもちの美味しさを作る

岩手阿部製粉の独自技術は製粉方法です。阿部製粉とあって、昔ながらの杵で米を搗く方法を機械で再現しています。石臼に入った米を約20本の杵がゆっくり上下に動いて搗いていきます。時間をかけて搗くため、米を痛める摩擦熱が少なく本来の品質、風味を損なわない方法なのです。できたもち粉は蒸気で蒸してもちにした後、よもぎと混ぜて色合いのいいよもぎもちの生地となります。小豆は、良質の砂糖であるビートグラニュー糖と混ぜてあっさり目の甘さの粒あんに仕上げます。

粒の大きさや甘さは何度も試行錯誤して最良の小豆あんの味に辿り着いたそうです。

その小豆あんをもち生地に包む工程の設備にも工夫が。包あん工程の部屋は四方を廊下で囲み、内部が見えるガラスは全て嵌め殺しです。外部から隔離し、雑菌・異物等が入らない衛生環境となっているのです。包あん機からは、もち生地にあんが入り、丸い形になったよもぎ大福が次々とベルトコンベアに流れてきます。その後は個包装、金属探知機、



洗米後水切りしたもち米。ヒメノモチは白くコシが強いのが特徴



東北産のよもぎをすり潰したものの。



洗米後水切りしたもち米をホースで吸い上げ阿部製粉機に送る



白いもち生地にすり潰したよもぎを混ぜてよもぎ大福の生地を作る



阿部製粉で米を搗く工程。杵が上下してゆっくり粉にしていく



水ともち粉を蒸練機に入れ、白いもち生地を作る



包あん機。あんをよもぎもち生地に包んだ形で出てくる



よもぎ大福を個包装後、4個入りの袋詰めにして商品完成



完成したよもぎ大福を目視で確認しながら包装機に入れていく



岩手阿部製粉株式の本社。事務所の後方に工場、また敷地内の別棟として、餅菓子などの販売コーナーとレストランがある芽吹き屋を併設している



段ボール詰めされた商品は、マイナス40度の冷凍庫に運び入れて冷凍保存する

X線を通して異物がないことを確認、目視も併せて、袋詰め、箱詰めと進みます。箱詰め後は、マイナス40度の冷凍庫に保管し、冷凍のまま出荷されていきます。

## シンプル・イズ・ベストのもの作り

和菓子の保存に冷凍を採用したのは40数年前で、日持ちさせるための添加物を使わず素材が持つ風味を活かすためでした。

取締役会長の阿部英夫さんは美味しさの追求はシンプルに、と話します。「いい素材を選ぶことが第一ですね。東北にはいいものが揃っています。よもぎ大福はシンプルな和菓子ですから、素材を活かす一番いい製法をとることが大切。シンプル・イズ・ベストの精神で、添加物などに頼らず、素材の調和で美味しさを生み出すことを基本にしています。」

「モチつとよもぎ大福」は冷凍で届きます。常温で2時間ほど自然解凍すると、素材が生きた味が楽しめます。軟らかくて、しかも弾力があるもちとあんの甘さが相まって幸せ気分にお茶とともにゆっくり味わいたいものです。



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



Instagramも  
更新中！



古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入できます。 ※店舗での取扱いはありません。

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

りらく2023年8月号掲載