



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 福島県松川浦産あおさ使用 磯の香広がる あおさの佃煮



福島県松川浦産あおさ使用
磯の香広がる あおさの佃煮
100g
本体価格398円
(税込429円)



右から、株式会社サンエイ海苔 営業2課本社営業所所長 酒井俊治さん、株式会社カキヤ営業部課長 小倉利昭さん、事業統括統括部長兼営業部長の高橋嘉章さん、製造部係長の伊藤健一さん



九州で取り入れられている支柱式を採用。水に浸かっている状態と空気に触れている状態を繰り返すことで上質なあおさに

東日本大震災で大きな被害を受けた福島県相馬の松川浦。かつて盛んだったあおさの養殖は、現在震災前の3割ほどまで生産量を回復しています。松川浦のあおさを使用した佃煮は香り豊かで、豆腐やご飯にのせて食べるのにぴったり。監修をした株式会社サンエイ海苔の本社営業所 酒井所長と、製造している株式会社カキヤのみなさんにお話を伺いました。

復興途上のあおさを佃煮に
相馬に昔から伝わる保存食

「海苔の佃煮と違い、あおさの佃煮は聞きなれないかもしれませんが、松川浦は東北を代表する潟湖であり、海水と川の真水が交じり合うため栄養豊富なあおさが育ちます。食物繊維が豊富で、ビタミンとミネラルもたっぷり。あおさの佃煮はこの地区に昔からある保存食です」と酒井所長。昨年の5月号で「ふわっと磯の香松



「原料を安定して供給し、販路を増やしながら相馬の特産物を広げていきたい」と酒井所長



松川浦のあおさ。生のあおさを使用することこだわっている



加水しないことを決めた際、粘性が強いことから危惧された充填工程も、試作を繰り返しクリア



出来を左右する煮上げの瞬間。工場内にあおさの香ばしいにおいがたちこめます



蓋がしっかり閉まっているか、閉まり過ぎているか、目視で確認



充填された佃煮は、殺菌庫で1時間ほど加熱殺菌。後日ラベルシールを貼って出荷されます



「あおさの素材感、香りが抜群の自信ある商品です。一生懸命、より安全安心な商品を作って参ります」と高橋統括部長

川浦のあおさ」の取材が行われたことをきっかけに、古今東北ブランドで商品開発が行われたとのこと。「あおさがとれる地域は限られます。相馬はおそらく北限といえるでしょう。松川浦のあおさは香りと食感が特に良いので、佃煮にするにあたりその良さを損なわないように何度も試作を重ねました」

あおさならではの食感と香りをいかして

さらに作り方について尋ねると「煮込み工程で加水をしないのが特徴です」と教えてくださいました。「煮込み時間が短縮され、食感があり、香り高い、海苔そのもののおいしさを味わえる佃煮に仕上がりました。醤油には農林水産大臣賞を受賞した相馬の山



「相馬のあおさ、醤油を使った佃煮です。これからも地元を元気づけられるような商品を作っていきたいと思います」と伊藤係長

形屋商店さんの濃口醤油を使っています」

工場の現場責任者である伊藤さんは工程で最も難しいのは「煮上げのタイミング」と言います。「水分が飛び過ぎないように、そして柔らかくなりすぎないように弱火で短時間煮上げます」。また、工場では調味料によってあおさ本来の味を失わないように、甘さや塩分などが数値で管理されています。

相馬の特産物、あおさ。いわゆる黒海苔とは異なる食感と香りを存分にいかした佃煮は、やみつきになる味わい。昨年の発売から1年、リピーターも増えています。和食に使うだけでなく、パスタに絡めるのもおすすめ。ぜひお試しください。

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、青森県民生協で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。
※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

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。

Instagramも更新中!

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▶