



醤油ベースの調味液に1週間漬け込む



プレス工程。金属板で圧搾すると、側面の穴から水が浸み出す



塩抜き後のきゅうりから、しなべきゅうりにスタッフが目視で長さ、太さを揃えて選ぶ(その他は別の用途に使用)



最終工程。商品を目視で検品、段ボール箱に詰めていく



袋詰め工程。きゅうりと調味液110gを自動で袋に充填



JA 鶴引農村工業農業協同組合連合会のみなさん。地元の農家の方々と連携して農産加工品作りに励んでいる



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合いを重ね、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 東北産胡瓜使用 パリッとみちのくしなべきゅうり

日本の食卓に欠かせないのが漬物。山形県名物の漬け物といえ、JA 鶴引農村工業農業協同組合連合会（山形県鶴岡市）が製造する「しなべきゅうり」です。長期間の塩蔵でしなびた状態になったきゅうりは醤油ベースの味付けでご飯が進む美味しさに。パリッと歯応えもよく、きざんでさまざまな料理に応用できるのも魅力です。

庄内きゅうり生産の活性化に貢献

鶴岡市、酒田市を含む庄内地方は、山形県内有数のきゅうり産地。1950年代から漬け物加工にも向いていると、きわ系品種のきゅうり栽培が盛んになり、そのよさを生かして特徴ある漬け物が開発されました。なかでも、発売から50年以上にわたって多くの人に親

しまれてきたのがしなべきゅうりです。水分が失われて張りがない縮んだ状態になることを「しなびる・しなびた」といいますが、山形県では「しなべ」といいます。

業務部長の菅原賢一さんは「地元のきゅうり生産活性化のためにできたのがしなべきゅうりです。農家さんが一生懸命作ってくれたものを美味しい商品に加工して届けることが、生産者の生活を守り、消費者の方々の食を守ることに繋がると考えています」と理念を語ってくれました。

現在は需要が多くなったため、山形県



業務部製造課長の鈴木誠さん



業務部長の菅原賢一さん



東北産胡瓜使用
パリッとみちのくしなべきゅうり
本体価格328円
(税込354円)

内をはじめ東北各地から集荷したきゅうりを使用しています。

強いプレスが「パリッと」の秘訣

原材料のきゅうりはまず塩蔵されます。製造課長の鈴木誠さんは「きゅうりの新鮮さが漬け物の品質のよさにつながるのです、入荷したらずくに漬け込みます」と話します。海水から作られた原塩を使用し乳酸発酵させ、最終的に25%程度の濃度で半年間以上じっくり塩漬けすると、しなびた状態に。

次は脱塩工程。1tのタンクに井戸水を満たし、塩蔵したきゅうりを入れ、まる1日浸しておきます。塩抜きしたきゅうりは水で洗い、選別してプレス工程へ。大きな容器に約2tのきゅうりを入れ、2時間ほどかけてゆっくりと金属板を押し下げて圧力をかけることで、水分をさらに減らします。このひと手間をかける工程が、パリッととした食感に仕上げるポイントなのです。

調味液は自社製造の本醸造醤油に酢、食塩などを混ぜ、唐辛子も少量。食べる時にほんの少しピリッと感じる味わいになります。1週

間漬けこんだ後、袋詰めし、ボイル殺菌、冷却、乾燥の工程を経て出荷します。品質管理課長の櫻井圭尚さんは「1昨年、JFSIB規格という食品安全規格の適合認証を取得しました。衛生管理を徹底していますので食品の安全性と高い品質を保っています」と自信を見せました。

アイデア次第で美味しい料理に

しなべきゅうりはもちろんそのまま食べるのが基本ですが、アレンジも楽しい漬け物です。マヨネーズをつけて酒のつまみに、また細かくきざんで、パスタソースに入れたり、他の具と合わせて混ぜご飯にしたり、サラダの具にしたり。営業課長補佐の工藤祐樹さんのおすすめは炒飯に混ぜる食べ方だとか。しなべきゅうりを食卓の名脇役として、その味と食感を楽しみたいものです。



しなべきゅうりを使ったパスタ



企画管理部品質管理課長の櫻井圭尚さん



業務部営業課長補佐の工藤祐樹さん

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社で購入できます。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▶

