



COCON TOHOKU

岩手県産

## プリッと乾燥きくらげ



肉厚で食感の良い

岩手県産のきくらげです。

〈古今東北の産地から〉

岩手県のきくらげの出荷量が全国でも少ない中、菌床の原材料である木材から国産にこだわり、山林から伐採した広葉樹のみを使用し栽培しています。日本で流通しているきくらげのうち、9割以上は中国産といわれています。国産のきくらげは中国産のものより肉厚で食感に優れています。きくらげには食物繊維やビタミンD等、多くの栄養があり、身体の内側から健康にしてくれます。きくらげを日本の食材として、日本料理の素材としてもっと広がってほしいと考えています。

かけあしの会のみなさん

「かけあしの会」は、被災者の「目となり、耳となり、口となる」が基本姿勢です。困窮する人たちを生み出さないための支援、困窮している人々に寄り添い自立できるまで共に考え行動する、それが私たちのやることです。引き続き三陸を復興し、みんなが笑って暮らせることをめざし活動を継続して行きます。



へだわりの原料  
国内流通しているきくらげのうち、中国産がまだまだ多い中、菌床の原材料である木材から国産にこだわりました。自社では約300haの山林から伐採し広葉樹のみを使用しています。また、廃菌床を肥料化し伐採後に撒き、20年後にまた使用できる原料にします。

へだわりの製法

菌床の原料となるおが粉から製造しています。接種時には雑菌が入らないように、事前にアルコール消毒を行いクリーンな状態にしています。発生施設では年中空調管理を徹底して行い、きくらげに最適な温度・湿度を保持しています。収穫時には、手摘み作業できくらげに傷を付けないように1枚ずつ収穫しています。乾燥前には、数時間天日干しし、太陽の旨味を取り込んでその日の内に乾燥させます。

＜「かけあしの会」の活動＞

「地域産業への支援」と「被災地の雇用」に貢献するため東日本大震災で被災した宮古のお年寄りに作業提供(商品の袋詰め等)することでわずかですが現金収入にして頂いておりました。

震災から10年以上が経ち、震災当初から作業を行っていたメンバーが続けるのが難しくなりました。現在は市内の就労継続支援B型事業所である「特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター ワークハウスアトリエSUN」に作業委託をしております。

今後も岩手・宮古から地元の良いものを皆さんに発信していきたいと思ひます。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

震災から10年以上が過ぎ、街や道路等の復興は終わりを迎えようとしていますが、農業や畜産業、漁業などの一次産業に関しては低迷しています。そんな中、コロナ禍ということもあり、思うような活動が出来ない事が多くなりました。「少しずつ出来ることから」ということで椎茸ときくらげの栽培を始めました。将来的には地元から岩手へ岩手から全国へと広がり、日本各地で皆さんに食べていただきたいと思ひています。少しでも多くの方にキクラゲの美味しさ知ってもらい、健康で元気なってもらいたいと考えています。(2022.8)

＜おすすめの食べ方＞

きくらげの佃煮・・・生姜と醤油、みりん、酒を汁がなくなるまで煮詰める

きくらげのきんぴら

- ①きくらげを水で戻す
- ②きくらげ、好きな具材を切る(例:にんじん)
- ③ごま油で②を炒める
- ④③に醤油、酒、みりん、砂糖を適量に入れて炒める
- ⑤(お好きな方は)枝豆を最後に入れて軽く炒め、さらに乗せる。糸唐辛子を載せて完成。



＜商品名＞古今東北 岩手県産プリッと乾燥きくらげ

【分類】:食品

【製造者名】:特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター ワークハウスアトリエSun  
(問い合わせ先:株式会社かけあしの会)

【製造地】:岩手県宮古市

【主な原材料】:菌床きくらげ(岩手県産)

【内容量】:30g

【保存方法】:直射日光を避け、常温で保存

【賞味期限】:365日

【JANコード】:4573381184226

【ITFコード】:14573381184223