



洗浄機。泡とブラシで異物を除去します



100度の湯で塩分0%まで塩抜きします



塩蔵しているわらび。氷のように見えるのは、長く漬けているうちにできる塩の結晶です



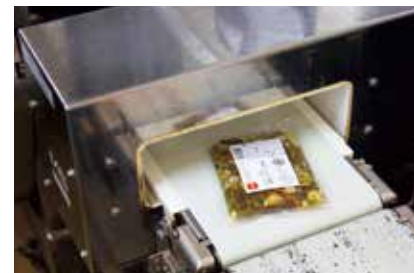
100gずつ容器に移し、コンベアでパッキング工程へ運びます



わらび、みず、細竹、なめこをミックス、計量します



原材料の選別。手前が細竹、奥は塩抜き・カット後のわらび



金属探知機、X線を通して検品します



ビニール袋を真空状態にします



機械で山菜をビニール袋に投入します

風味を生かす丁寧な加工

入荷した山菜はそれぞれすぐにあく抜きをし、新鮮なうちに30%の塩分濃度で塩蔵処理をします。重石を乗せ、わらびは4カ月、みずなどは1カ月かけて熟成させます。この工程が長期保存を可能にするのです。

塩蔵していた山菜は熱湯に30分つけた後、井戸水を一晚流して塩抜きをします。その後、バブル洗浄機に投入して泥などの異物を取り除き、目視でも確認するとともに規格外のものをはずします。機械を取り入れていても、やはり熟練した人の目と手で確認することは欠かせません。

山菜ミックスの場合は、次に、みず、わらび、細竹をスライサーで食べやすい大きさにカットし、なめこに合わせてそれぞれ偏りがないように混ぜていきます。計量しながら容器に移してコンベアへ流し、包装用の機械で容器からビニール袋へ移し替えた後、真空パック化。その後は殺菌、検品の工程を経て出荷されます。

次長の高橋健一さんは「しっかりとした衛生環境の工場で製造して

山菜の水煮は応用が自由自在。たけのこは、混ぜご飯はもちろん、厚揚げや豚肉を加えて酒粕と味噌仕立ての孟宗汁にも。わらびは、きのこや鶏肉と炒め煮にしたり、たまり漬けにしたり。山菜ミックスはそばやうどんにそのままかけて。また、おろし和えにするとさっぱりした美味しさです。ふきは、砂糖・酢・スパイスを合わせて一晚漬ければピクルスに。さまざまな料理で季節ならではの味わいを楽しめます。

楽しみ方あれこれ

います。いい原材料ですから余すところなく利用して、山菜の風味や食感を保つよう、みんなで努力しています」と話します。



次長の高橋健一さん

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。



インスタグラムも更新中！



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▶



最上町の田園地帯にある三和食品。スタッフのみなさんはいい素材を美味しく仕上げるべく励んでいます



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
宮城県南三陸町産さんさんふき水煮
山形県産ほろやわわらび水煮
まるごと山形山菜ミックス水煮
山形県庄内地方産孟宗筍使用寒越えたけのこ水煮



右から
宮城県南三陸町産さんさんふき水煮120g
山形県産ほろやわわらび水煮100g
まるごと山形山菜ミックス水煮100g
本体価格 各298円(税込321円)

山形県庄内地方産孟宗筍使用寒越えたけのこ水煮
(スライス) 180g / (ハーフ) 170g
本体価格 各398円(税込429円)

宮城県と山形県で採れる山菜を水煮に加工している株式会社三和食品（山形県最上町）。そのままでも、さまざまな料理に応用しても、美味しさが際立つ商品です。

寒暖差のある気候が生む山菜のみずみずしさ

三和食品が仕入れる山菜の質が高いのは、朝晩の寒暖の差が大きい宮城・山形両県の山間部で育っているから。

「山形県庄内地方産孟宗筍使用寒越えたけのこ水煮」のたけのこは庄内地方で雪が解ける4月下旬頃から収穫



代表取締役の奥山茂智さん

獲します。冬の厳しい寒さに耐え、春先の雪解け水で育つため、身がしっかりとっていて、香りと旨みが豊かに感じられます。

「山形県産ほろやわわらび水煮」のわらびは、特に雪深い山形県北部で採れるための天然ものを使います。柔らかく苦味が少ないのが特長です。「まるごと山形山菜ミックス水煮」は、みず、わらび、なめこ、細竹の4種の山菜を合わせました。「宮城県南三陸町産さんさんふき水煮」のふきは、新緑の季節に収穫したもの。栽培に適した南三陸町の土壌で育ち、苦みが少なく、生食に適しています。

代表取締役の奥山茂智さんは地元の山菜を大切に使用したいと話します。「地元の農家さんは山菜のことや採れる場所をよく知っていて、いいものを届けてくれます。長い信頼関係のおかげです。その信頼に応え、お客様に山菜の美味しさを伝えたいと思っています」

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま一部店舗で購入できます。取扱い店舗につきましては、下記までお問い合わせくださいませ。

■ 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2026年7月号掲載