

特集

親子で工場見学!

なが〜い夏休みが始まります。海に、花火に、テーマパーク、今から楽しみな予定がたくさんあるかもしれないね。今年の夏は、信州駒ヶ根まで足をのびして、生協のモヤシを作るサラダコスモや、お酢を醸造している内堀醸造に工場見学に行ってみませんか?



太くて、熱を加えてもシャキシャキしていても美味しいです。モヤシを軽く蒸し煮にしてザルにあげ熱いうちに白だし(原液)とゴマ油であえ、お好みで、ササミや水菜、カニカマを加えると色どりもよくなります。(DEKOモニター 高山市 ここママさん)

CASE 1

株式会社サラダコスモ

安全・安心な

新芽野菜「モヤシ」は

どうやって育てられているのかな?



洗浄されたモヤシが計量される

シャキシャキの歯ごたえが魅力のモヤシを作るのは、岐阜県中津川市に本社を置く株式会社サラダコスモ信州工場です。

「モヤシのほとんどは水分でできているので、水質がよく、空気がきれいな長野は栽培地に適しているんです」と語るのは、営業部の川口康三さん。30年前まで遡る、サラダコスモのモヤシづくり。当時は殺菌剤の投与や塩素による漂白が一般的でしたが、「安全・安心」なモヤシを届

ポイント温度管理
大きな栽培容器に入れられたモヤシの種子は、発芽を均一に促すために、お湯に仕込まれます。その後、発芽から成長までに、厳重に温度管理された冷暗室の中で7〜10日間、信州中央アルプスの地下で栽培されます。

ポイント温度管理

「成長したモヤシは地下水で洗浄・豆の皮を取り除きます。根取りも60パーセント以上を目安に根取り機を使用しているんですよ」と話すのは工場長補佐の川村和伸さん。「最終の検品は人の目で行います」と、検品・包装されたモヤシは冷蔵トラックまで温度に気をつけながら出荷されます。



栽培容器の底にある緑豆。この種が仕込みをすることで均一に発芽・成長します。

信州第二工場 工場長補佐 川村和伸さん



冷暗室で育つモヤシ

徹底した管理で安全なモヤシをお届け

「大切に育てられたモヤシをたくさん食べてね」 洗浄や検品ではねられたモヤシはどうなるんですか?



種子選びが肝心!

「モヤシは高さ1・5mの栽培容器で栽培します。キズのある種子が混ざると、そ



私たちがまっぴーす

内堀醸造株式会社 営業部 木田憲さん

株式会社サラダコスモ 営業部 川口康三さん

工場見学 ここがポイント



①厳選された種子(緑豆)

モヤシの種子は、日本の約2倍の面積を持つ、中国内モンゴル自治区で育てられています。乾燥した広大な畑は、病気が発生しにくく、連作に弱い緑豆を育てるのに適した場所です。生協のモヤシは契約栽培で化学肥料・農薬を使わない、有機栽培専用の畑で作られたものを取り扱っています。

②良質な水

サラダコスモのモヤシの甘みと歯ごたえの秘密は、『水』。95%は水分のモヤシは、中央アルプスの良質な水で育てられています。

③こだわりの紙袋包装

モヤシは収穫後も呼吸をしています。おなじみの茶色い紙袋にすることで、通気性がよくなり、よりおいしくお届けできます。

見学ルートと 近くの遊び場紹介

◎10:00~11:30 工場見学



◎12:00~13:00 お昼



近くにはおいしい信州名物そば屋もありますよ。

◎午後 光前寺



ヒカリガケで有名なお寺の石垣の奥に見えるかな? 霊犬早太郎の像もいくつかあるか探してみよう!

◎早太郎温泉で疲れをとって!

緑豆ってどんな豆?

緑豆は、インド原産でアズキの仲間です。モヤシになるほか、春雨の原料として、また中国では甘い餡にも加工されます。

夏休み「モヤシの種子」プレゼント!

夏休み工場見学に来ていただいた方に、「モヤシの種子」をプレゼントします。夏休みの自由研究に育ててみて下さいね。



信州第二工場 工場長 砂野晋平さん

これから栽培容器の中のモヤシが腐ってしまうことがあるので、種子の段階で慎重な選別が大切なんです」と工場長の砂野晋平さん。運ばれた種子は、工場内の検査室ですらに精密な検査を受けて、合格したものだけがモヤシになります。

人気の

地元産地見学スポット

麩兵

【住所】岐阜市米屋町15

【商品】なま麩セット
角麩
季節の麩まんじゅう

【見学内容】麩兵及び麩についての説明と作業風景を見学いただけます。



美濃酪農農業協同組合連合会

【住所】東濃工場：恵那市長島町永田443-4
北濃工場：美濃市生柳472

【商品】せいきょう牛乳(高温殺菌/緑)
せいきょう牛乳(低温殺菌/紫)
せいきょうヨーグルト 等

【見学内容】生乳の受入から製品になるまでの工程を見学していただけます。東濃工場ではせいきょう牛乳(緑)・牧場のカルシウム、北濃工場ではせいきょう牛乳(紫)・せいきょうミルクプリンなどをご覧いただけます。



大前ファーム

【住所】高山市岩井町2580

【商品】生協さくら卵

【見学内容】生協さくら卵が出来るまでの流れをご覧いただけます。飼料米がどのように餌に配合され、どのように鶏に与えられているかを是非見学いただきたいです。



コープの商品発見ガイド

産地見学申し込みなどの詳細は最寄りの支所・店舗、もしくは6月20日配布開始の『「コープの商品」発見ガイド』をご覧ください。店舗ご利用の組合員さんはサービスカウンターにてお配りしています。



仕込みタンクは、発酵のあかしの泡がびっしり



「良質な空気と水、そして微生物が酢作りにかかせないものなんです」と、窓から一望できる中央アルプスに目をやって語るのは、内堀泰作社長。「中央アルプスの水が流れ込むこの場所は水

酢造りにもっとも必要なものとは

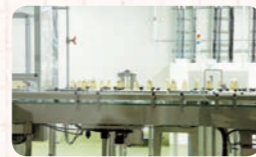
質も水量も申し分ないんです」と、営業担当の木田憲さんが相づちをうちます。
「酢造りは酒造りから一貫したこだわりで酢を作り続けている内堀醸造株式会社。そのモットー通り、自社精米から酒造り、そして酢へと醸造しています。

よりおいしい酢を目指して

酒は酢蔵で酢酸菌とよばれる微生物を植え付けて発酵。この時点でできる酢はまだ酸味が強いので、まろやかな味わいになるよう、熟成タンクでねかせます。
酢造りで行われる発酵などの職人技を科学的に研究し、温度や発酵の度合いをコンピュータで管理。いつでも高い品質の酢ができあがるようになっています。「生協が求めるおいしくて

見学ルートと近くの遊び場紹介

◎10:00~11:30 工場見学



◎11:30~12:30 昼食を兼ねた試食会

◎午後 すずらんハウス



おいしい牛乳・ソフトクリーム・ヨーグルト! がラス越しから製造工程も見学できます。

◎太田切川散策

中央アルプスからの清流のこまきや橋から見る景色がとてもしばい! 散策にもってこいです!



安全・安心なお酢。そんなお酢を組合員さんにお届けしたいという気持ちで、内堀醸造は成長してきました」と言う内堀社長。「組合員のみなさんに育てていただいた

より良い酢造りのための努力はもちろん、常に新しい酢のかたちを求めて日々開発に取り組んでいます。」
「とっています。」



内堀泰作社長



肉や魚を煮込むだけで上手にできるので、料理が苦手な私にも上手にできます。オススメです。(DEKOモニター 郡上市 Tさん)



工場見学ここがポイント

熟成タンクは最大86,000ℓのお酢が入ります。

①中央アルプスの伏流水

アルプス工場で使用される水は、地下150メートルまで掘られた井戸からくみ上げ、ろ過したもの。「蛇口をひねると中央アルプスから流れてくる天然水が出てくるんですよ。」

②米を自社で精米

自社の機械で精米を行う理由は、新鮮な米で酒造りを行うのはもちろん、どのように精米すれば酢に適した酒が出来るか、分析を行うこともできるからです。

③影の役割!? 2つの微生物

酢造りでポイントとなる2つの微生物—酵母菌と酢酸菌は、空気を好む好気性生物。信州の澄んだ空気は、微生物を育てるにも好条件なのです。



酢がどんなふうに見えるか見てこよう!

内堀醸造株式会社