

# 商品のこだわりについて お聞きしました!

interview

Q 一番のこだわりは?

安心・安全に食べていただくために、もやし生産を始めた約40年前から「無添加・無漂白」にこだわっています。

Q どんな豆を使っているの?

中国の高地にある契約農家で有機栽培され、有機JAS認定を受けた豆を厳選して使用しています。



Q 養老に工場をつくった理由は?

養老には水量・水質共に日本有数の地下水があり、ミネラル豊富な水が使えるこの地域は、水だけで育てるもやし栽培に最適な場所です。また日本の中心に位置し、全国への輸送にも便利なのも魅力です。



Q 「生協の緑豆もやし」のポイントは?

もやしをつくり始めた当時、漂白していないもやしはどこも扱ってもらえない中、コープさんから声がかかり、それ以来、今では当たり前になった無添加・無漂白のもやしの普及と一緒に進めてきました。販売当初から変わらない紙の袋も、野菜が適度に呼吸でき、「他よりも日持ちがする」と好評をいただいています。

Q つくっているもやしの特徴は?

**緑豆もやし**  
日本で一番多く食べられており、太くてシャキシャキ感が楽しめます。

**黒豆もやし**  
細もやしとも呼ばれ、水分が出にくいので、炒め物にピッタリ。

**大豆もやし**  
豆がついて栄養にも優れ、煮崩れないので鍋にも最適です。

Q もやし以外の製品は?

生鮮野菜としては日本で初めての「機能的表示食品」となる「子大豆もやし芽ぐみ」など、安心・安全に加えて健康を支える商品を開発しています。また、最近注目を集めている豆苗や、ブロッコリー・おくら・空心菜などのスプラウトにも力を入れています。



## サラダコスモのもやしシリーズ

**黒豆もやし**  
200g  
本体価格38円  
税込価格41円

**緑豆もやし**  
200g  
本体価格45円  
税込価格48円

**子大豆もやし芽ぐみ**  
200g  
本体価格58円  
税込価格62円

## 豆だけに豆知識!

- ①もやしの保存は冷蔵庫で!**  
もやしは呼吸を過ぎると、根の部分が茶色くなります。呼吸を抑えるには、野菜室よりも温度が低い冷蔵室で保管するのがおすすめです。
- ②もやしは洗うべき?**  
もやしは袋に詰める前に洗ってあるため、洗う必要はありません。日にちが経ってしなびた時は、水に浸けるとシャキシャキ感が戻ります。

## 緑豆もやしの白だし和え

【材料】(4人分)

- 緑豆もやし 1袋
- 鷹のつめ 1本分
- ごま油 小さじ1
- 白だししょうゆ 大さじ2

- 1 沸騰したお湯で緑豆もやしを約30秒茹で、ザルにあげて粗熱をとります。
- 2 鷹のつめを小口切りにし、白だししょうゆ、ごま油と一緒に冷ましたもやしと和えます。

鷹のつめをゴマに変えると  
お子さんも食べやすくなります。

おすすめ  
レシピ



## 安心・安全・おいしさのヒミツがいっぱい! 最新の野菜工場

# サラダコスモ

# 養老生産センター

安くおいしい家計の味方といえば「もやし」。でも、このもやしがどうやってつくられているか知っていますか?今回は、昨年12月に完成した「サラダコスモ養老生産センター」で、そのヒミツに迫ります!



株式会社サラダコスモ 養老生産センター  
岐阜県養老郡養老町大跡



営業部  
森 康祐さん

養老生産センター長  
原 勝美さん

工場を案内してくれたのは

## 緑豆もやしができるまで

- 1 着替え**  
もやしは今年1月から生産しています。もやしやカット野菜を生産しているサラダコスモ養老生産センターへ
- 2 手洗い・消毒**  
工場へ入る前に、清潔な白衣や帽子を着用。衛生管理を徹底して細菌の侵入を防止。
- 3 エアシャワー**  
ホコリや雑菌を飛ばします。エアシャワーを浴びてから入室。
- 4 仕込み**  
工場へ導入。種子を水で洗浄し、35~37℃のお湯に5時間浸けて発芽。
- 5 栽培**  
1週間~10日で成長します。暗室で、定期的に水をかけて栽培。
- 6 洗浄**  
豆殻を取り除き、根を切って、洗浄。
- 7 袋詰め**  
計量して袋に詰め、金属混入と重量をチェック。
- 8 出荷**  
朝5時には出荷され、鮮度抜群のもやしを届けます。最後は人による目視点検。

## 生協の緑豆もやしはなぜ日持ちがするの?

もやしは、収穫した後も成長(呼吸)が続いています。紙にポリエチレンを貼り合わせた包装材で通気性をよくすることで、もやし呼吸しやすいようにコントロールしています。だから日持ちが良く、ニオイの発生も抑えてくれます。

## 緑豆もやしのココがおすすめ!

もやし太くて食感が良くシャキシャキして美味しいです。  
(大野町 よっしーさん)

ビニール袋だと水が出てクタクタとしてしまうけど、紙袋だと長持ちでおいしく食べられます。  
(中津川市 みつちゃんさん)

鮮度がちがう!! 1週間持つもやしはこれだけです。  
(垂井町 おしゃべりがにさん)