

毎月19日は食育の日！

実施日：平成25年2月19日(火)

「食育の日」の食材紹介

◆今月の食育の日は、「こんにやく」に注目してみました。今日は、田舎風煮の具材として、板こんにやく(45kg)を使っています。

安芸高田市給食センター



【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・小いわし天ぷら
- ・小松菜のごま和え
- ・田舎風煮

給食センターでは、安芸高田市内で製造された「こんにやく」をよく利用しています。私たちにとって、身近でなじみの深い「こんにやく」ですが、意外と知らないことも多いのではないのでしょうか。そこでいつも納品してくださっている安芸高田市内のこんにやく屋さんを訪ね、原材料や製造方法、こだわり等についてお話をうかがってきました。

知ってるようで、知らなかった「こんにやく」の話

Q1、こんにやくの原材料は何ですか？

こんにやく芋、またはこんにやく粉(こんにやく芋を粉に加工したもの)がおもな材料です。給食センターには、年間を通じて使用できる群馬県産の粉で作ったこんにやくを納品しています。こんにやく芋は、生の状態では長期間の保存ができません。製造できるのは、収穫された11月から翌年3月の間に限定されています。

しかし、こんにやく芋は、安芸高田市内(美土里町・甲田町など)でも栽培されており、年間を通して作れるよう、ただ今試作をしています。

Q2、こんにやくの製造方法を教えてください。

- ①こんにやく粉に水とガジメ(海藻の粉:こんにやくにやや黒い色をつける)を入れてバタ練りという方法で、しっかり混ぜてのり状にします。
- ②これに水酸化カルシウム(凝固剤)を加えて混ぜます。
- ③150kgを一つの型に入れて、75℃～80℃のお湯で約1日半ゆでます。
- ④専用の器具を使って、板こんにやく、またはつきこんにやくの形にカットします。(糸こんにやくは、糸状に成形してから、10分くらいゆでて作ります)
- ⑤2日水につけて、あくぬきをします。

〈ゆで上がった150kgのこんにやくの塊を切る器具〉



〈美土里町でできたこんにやく芋〉



心をこめて作った、地元の手づくりこんにやくの味を覚えてください。



Q3、こんにやくの特徴・こだわりは、何ですか？



〈バタ練りをする機械〉

バタ練りよりももっと効率のいい練り方もありますが、あえて時間のかかるこの方法にこだわっています。この方法だと時間がかかる(約2倍)だけでなく、こんにやくに大きな気泡ができやすくなります。しかし完成したこんにやくは、味がしみやすく、ねばりがでて、おいしくなります。

気泡ができるということは、こんにやくに穴があくことなので、気泡をいかに少なくするかという点に苦労しています。

