



1.職人による手作業での乾燥工程 2.ごぼう畑 3.収穫後の土付きごぼうを機械で洗浄 4.手作業でひげや皮などを取り除く 5.機械で長さを揃えてカット 6.乾燥ごぼうは1日に4~5トン製造 7.人の目でも品質を確認

産地・メーカーをたずねて
吉良食品株式会社
熊本県

知ってほしい!! 乾燥野菜のある生活

能登半島地震を経た今だからこそローリングストックの大切さを実感している私たち。その一つとして注目され始めているのが乾燥野菜です。ごぼうをはじめいろいろな乾燥野菜は普段でも“簡単調理”の大きな味方。国産乾燥野菜にかける思いを岩尾直毅取締役役に伺いました。

episode 1 きっかけは群馬県の乾燥ネギ

1972年に吉良春雄さんが創業した吉良食品。春雄さんは30歳の頃、勤めていた警視庁を退職して熊本へ戻り、家業の農家を継ぎました。当時、農家は主な収入源であった米の減反政策により不安を抱えていました。そんな時、春雄さんは以前の捜査の時に見た群馬県で製造されていた乾燥ネギを思い出し、群馬県で学んだ乾燥野菜の技術を地元を持ち帰り製造を始めました。大手メーカーのカップ焼きそばの具として乾燥キャベツを製造していましたが、中国産のキャベツを使用することとなり、国産原料へのこだわりがあった吉良食品はその事業から撤退しました。その後、葉物野菜だけでなく根物野菜へ技術を応用し、乾燥ごぼうをはじめさまざまな乾燥野菜を製造するようになりました。

episode 2 食感の秘密は熱風乾燥

収穫したてのごぼうを新鮮なうちに洗浄、カット後ボイルをします。「ボイルすることでアク抜きと滅菌、製造後のごぼうの変色を防ぐんです」と岩尾さん。
ボイルした後、ブドウ糖に漬け込み、室温50℃の乾燥室に移します。小さな穴の空いたステンレスの大きな釜にボイルしたごぼうを入れ、下から出てくる50~60℃の熱風で乾燥させます。途中で乾燥状態やタイミングを見極め、水分値を職人の指先で感じながら手作業でほぐします。
「この作業は熟練の技を要します。室内はサウナ状態。5分から10分混ぜたら外に出てクールダウンし、従業員が入り替わりながらこの作業を6~8時間続け乾燥させます。ゆっくり乾燥させることで戻した時の食感が生に近くなるんですよ」。

episode 3 農業と乾燥野菜の未来を考えて

吉良食品は創業当時から国産原料100%を守り抜いています。2004年には自社で原料から製品まで作ることを目指し、畑や耕作放棄地を引き取って農場を設立しました。「弊社には若い人や異業種から農業を志す人が多く、将来的には吉良食品が納入先となって収入を安定させ、安心して独立してもらいたいと思っています。また、契約農家の高齢化が進む中、収穫作業は体に大変な負担があり、機械を導入してサポートしています」。
熊本地震の際には乾燥野菜を使って炊き出しをすると喜ばれました。「保存食ばかりだと飽きて体が野菜を欲するんですね。野菜は栄養価も高く、乾燥しているので軽くて運びやすい。弊社の商品はこういう付加価値があるのだと改めて気付かされました。今だからこそ乾燥野菜の利便性、食の大切さを伝えたい。まだ認知度が低いので組合員の方には商品を利用して周りに広め、一緒に育ててもらいたい。皆さんの生活を少しでも豊かにできればと考えています」。



吉良食品株式会社
岩尾 直毅さん



CO-OP 国産 乾燥ごぼう (徳用) 135g
〈次回10月4回〉
前回7月5回 862円(税込)



CO-OP 九州産3種の乾燥野菜ミックス 53g
〈次回10月1回〉
前回9月2回 322円(税込)

--- Memo ---

生の野菜から調理するのと比べて栄養価は?

一般的に野菜は加熱することで栄養成分が減少します。製造工程で加熱する乾燥野菜と加熱調理した野菜では栄養価はさほど変わりません。

製造工程でブドウ糖を使うのはなぜ?

- 折れたり粉々になつたりするのを防ぐ。
- 色が悪くなるのを防ぐ。

水分が出たところにブドウ糖が入るので、戻し時間が早くなる。(ブドウ糖を使わないと20~30分かかる)

乾燥野菜のココが便利!

◇時間を生む
野菜を洗う、切る、アクを抜く、ボイルするという下処理の時間が不要。

◇安定した価格で可食部100%
野菜が高い時は乾燥野菜を使うのも賢い方法です。

◇常温保存がきく賞味期間は1年間
冷蔵庫、冷凍庫不要。常温で長期間保存できる乾燥野菜は電気代の節約にも。

約6.7本分
※1本約150gの生ごぼうに換算

乾燥野菜の戻し方

沸騰したお湯で戻し、ざるに取って水気を切ります。戻した野菜はそのままでも食べられます。汁物に使う場合は、戻さず、そのまま入れるだけ。(少し甘味を感じることも)

戻し時間の目安

- 国産 乾燥ごぼう: 5分
- 九州産3種の乾燥野菜ミックス: 5分
- 国産3種の根菜スライスミックス: 10分

湯戻し前

湯戻し後

小松菜にんじんキャベツ

ごぼうれんこんにんじん