山形県産こんにゃく芋のこんにゃく商品
～消費量に加え、生産量日本一も目指して～

土地柄・課題

名実ともに山形産のこんにゃくをつくりたい

1人あたりのこんにゃく消費量が日本一多い山形県。伝統料理「芋煮」や名物「玉こんにゃく」という独特の食べ方があることで、その消費量は他県と比べても断トツの多さです。鶴岡市のまるい食品株式会社は、味付け玉こんにゃくをはじめ、ところてんや厚揚げ、豆腐などのさまざまな商品を製造しています。ただ、代表取締役社長である伊藤久美さんが気になっていたのは、こんにゃくに対するイメージの固定化でした。「こんにゃくは調理方法が決まってしまいがちですが、ヘルシーな食材としてもっとたくさんの方に食べてほしい」。そう思っていた伊藤さんが着目したのが、山形県産のこんにゃく芋を使ったこんにゃくの販売です。

実は、山形県は消費量が多いのにもかかわらず、こんにゃくの原料の多くを群馬県産に頼っているのが現状です。わずかながら生産していた県内のこんにゃく芋農家も高齢化などで廃業してしまい、まるい食品㈱も県産の原料をなかなか購入できなくなってしまったそう。「地元産のこんにゃくを地元で消費し、本物の味を知ってもらう」という目標に向かって、耕作放棄地を活用した県内でのこんにゃく芋の栽培に取り組みはじめたのです。

取組の経緯

こんにゃく芋と庄内の気候との戦い

「県産のこんにゃく芋を使ったこんにゃくをつくりたい」と考えたまるい食品㈱と連携したのが、株式会社ハグロファームです。㈱ハグロファームは、それまでこんにゃく芋を栽培した経験がなかったため、今回の3年間の事業では試行錯誤を繰り返すことになりました。

群馬でこんにゃく芋の生産が盛んなのは、からっ風が吹く乾燥した地域だという気候の要因が大きいそうです。それに比べて、庄内は雪が降り、湿気が多いという特徴があります。こんにゃく芋は、収穫して乾燥させたものを次の年に作付けるのですが、5度を下回らない気温下での保存が理想とのこと。群馬とは違う環境の元で越冬させるのは難しく、特に2年目の栽培では、越冬させた1年目のこんにゃく芋の中に、乾燥しきらず菌に感染してしまったものが混ざっていたのだそうです。そのため、その一部の芋に触れた手によって健康な芋にも伝染してしまい、多くのこんにゃく芋が収穫できなかったとのこと。経験を踏まえて、3年目は徹底して芋の選別を行い、ようやく生産を継続していく自信を持てたそうです。「農家さんもこんにゃく芋を栽培するのははじめてのことでしたから、手探りをしながらの事業でしたね」と伊藤さんは語ってくれました。

工夫

これまでになかったこんにゃく料理を提案

生芋を使ったこんにゃくづくりは、粉を水に溶かす方法とは違い、芋をふかしたりつぶしたりする手間がかかります。ただ、その分、風味や弾力、歯ごたえは、粉を使ったものとは比べものになりません。「羽黒こんにゃく」として売りだした地元産のこんにゃくは、お客様からも好評とのこと。「『羽黒こんにゃくをわざわざ探して買っているのよ』というお客様もいらっしゃるくらい喜んでいただけているのが、とても嬉しいですね」と伊藤さん。作付面積も、平成26年は1ha、平成27年には2haと徐々に増えているそうです。

成果

山形県産のこんにゃくをもっと広めたい

こんにゃくをもっといろいろな料理で活用してほしいという思いから、まるい食品㈱では年に4～5回料理教室を開催しています。あまりの人気のため、参加は抽選制とのこと。チーズフォンデュやステーキなど、これまでには思いつかなかった調理方法を紹介することで、地元産のこんにゃく芋で作られたこんにゃくの消費拡大を目指しています。また、平成27年7月からは生協での共同購入品として採用され、生産がなかなか追いつかず、嬉しい悲鳴を上げているそうです。

今後の課題・展望

生芋からできたこんにゃくのおいしさ

今後の課題は、現在はまだ群馬から購入している種芋を、地元で生産できるようにすること。「そうすれば山形のこんにゃくの価値がさらに高まりますよね」と伊藤さんは語ります。レシピの開発も積極的に進めていきたいと考えているそう。「名実ともに山形県産のこんにゃくで、みなさんの健康を支えていきたいですね」。

事業実施体制（助成期間 H23.11～H26.10）

〈農林漁業者〉
㈱ハグロファーム
（原材料の生産・提供）

（連携）↓↑

〈中小企業者〉
まるい食品㈱
（商品の企画・生産・販売）

こんにゃく芋の作付けは人海戦術。地元の高校生にも関わってもらい、食育の役割も果たす。

事業の今 これから

令和元年12月現在

「羽黒こんにゃく」は現在、若年層向けに開発された新ブランド「My Dish こんにゃく」という新たな商品が展開されていました。こんにゃく芋を皮ごと使用し、食感・風味が豊かな小粒こんにゃくをスープリゾットやキーマカレー風などに仕上げたデリカ商品です。ローカロリーで化学調味料・合成保存料・合成着色料・合成香料不使用のため健康志向の方にもオススメとのこと。また、こんにゃく芋の生産量を増やすため、平成29年には、連携先である㈱ハグロファームが代表理事を務める「庄内こんにゃく芋生産組合」が発足され、現在18名の農家で栽培しているそうです。「今年の越冬が成功すれば来年には地元産の種芋でこんにゃく芋を生産することができます。小さなこんにゃくの輪が、農家さん同士の輪にも繋がってきて嬉しい」と伊藤さんはにこやかに話してくれました。

MARUI
まるい食品株式会社

会社概要
まるい食品株式会社
住　所／〒997-0011 山形県鶴岡市宝田3-8-29
電　話／0235-22-4520
ホームページ／http://www.marui-g.co.jp