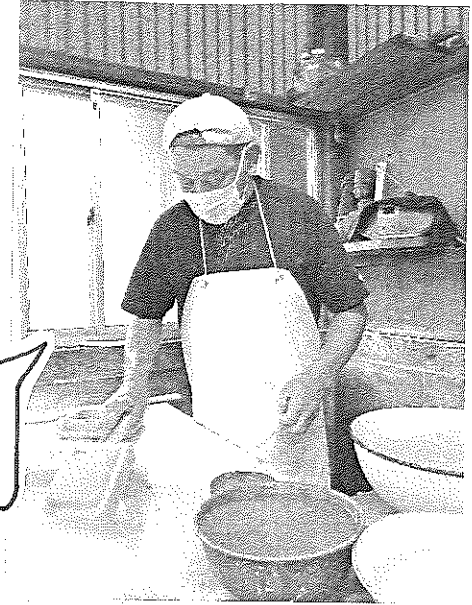


見て 感じて ♪ 食べてみよう!! ~ 生産者さんを紹介します ~



今回は、益田市幸町でこんにやくを製造されている「奥村こんにやく」の奥村孝義さんにお話を伺いました。奥村こんにやくは大正時代に創業され、孝義さんで3代目。100年以上、親子で受け継いで、昔ながらの手作りこんにやくを作っておられます。



奥村さんは野球の名門駒澤大学でピッチャーを務めたスポーツマンです

奥村こんにやくの作り方

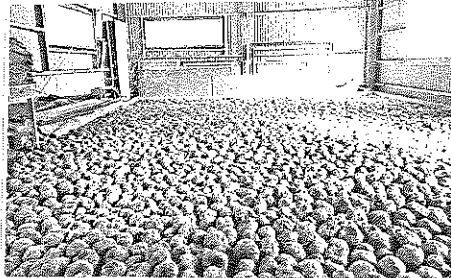
- ① こんにやく芋をゆでる
- ② こんにやく芋の皮むき
- ③ 芋と水をミキサーにかける
- ④ 凝固剤・水を加えて混ぜる
- ⑤ 板状に成型する
- ⑥ 釜で2回ゆでる
- ⑦ 冷やして完成

☆薪で炊くのがポイント

Q1. こんにやく芋はどこでとれたもの?



12月~8月頃までは、広島県の東城産。東城産がない時期は群馬県産のこんにやく芋を使用しています。



倉庫に並べたこんにやく芋

東城産のこんにやく芋は、山ごと無農薬で栽培している長年のおつき合いです。

成型したこんにやく芋を釜に入れるところ

Q2. こんにやく芋は年に1回しか収穫できないの?



そうです。なので秋に収穫したものを、できるだけ長く保管するために倉庫に重ならないようにきれいに並べ、寒ければ布団をかけ、ジメジメする時には窓を開けて風を通します。芋も生きているのです。

Q3. こんにやく作りで難しいのは?



やはり、水加減ですね。こんにやく芋の玉球によって水分量が違うので、手の感覚をたよりに混ぜながら加減します。

Q4. 嬉しいことは?



スーパーなどで目の前で買って行く人を見ると嬉しいです。「どんな料理を作るのかな?」と想像します。作っていて近所の子が声をかけてくれるのも嬉しいです。「こんにやくのにおいがする」と言われると食文化の継承ができて嬉しく思います。

子どもたちに一言お願いします!!



どうか本物のこんにやくの味を覚えていてください!

100年間、本物のこんにやく作りを守ってきた奥村さんのひたむきな姿勢に感動した取材でした。