

▶▶8ページより続く

生産者さん おじゃましてす

～兵庫県・(株)サラダコスモ～

特集
日持ちがしやすい緑豆もやしです
シャキシャキした食感が特徴の



生産管理係
 今牧 浩隆さん

品質を保つため、温度管理された栽培室を一日に2・3回点検するなど生産ラインに注意を払っています。栽培状況が悪いと臭いや腐りにつながり、根取りできていないと見た目と食感が悪くなります。緑豆もやしは“縁の下の力持ち”の食材ですが、歯ざわりがポリっとして甘いもやしをお届けしたいです。



チーフリーダー
 井上 毅さん

9日間かけてゆっくりストレス無く育てるので、種子の栄養が全て入るんです。地元では学校給食にも供給していますので、安心して色々な料理で召し上がってくださいね。

もやし料理いろいろは、こちらから。
 “材料別メニュー検索”に「もやし」を入れてみてね
<http://www.kondatekun.com/coop-kinki/zairyo.asp>

お助け野菜の定番で身近な存在の「もやし」。今回は、知ってそうで意外と知らない「緑豆もやし」の秘密を教えてくださいにうかがいました。

作っているのは兵庫県三木市に生産施設を持つ(株)サラダコスモ、六甲山系の伏流水もたっぴりある地域です。40年ほど前、“漂白したもやし”が当たり前といわれた時代に無漂白のもやしを開発し、見た目より安全性を大切にしたい生協組合員さんの願いと合致し、長いおつきあいになりました。

共同購入(班配・個配)でお届けしているのは、「ポリ袋入りと比べてシャキシャキ感が続いて日持ちがするわ」と評判の、紙袋入りの商品。適度に空気を通すため、もやしが生息せず長持ちします。パルコープだけで1週間あたり1万2000パックも利用されています。

冷蔵
緑豆もやし
5月3回
 300g(2袋入り)
 本体**48円**
 (税込52円)

毎週届く「自動注文」も利用できます

※日持ちのワザ※
 最適な保存温度は10℃以下です。家庭では、野菜室ではなく**冷蔵庫で保存**されるほうが長持ちします。

● もやしの成長 ●

1日め → 2日め → 4日め → 9日め

7日～10日
 コンテナはいっぱいに



「根」はこうやって「取って」います

もやし根取りバーに押されながら洗浄ライン上を通るときに、長い根の部分が一段低い根取りプレートに残り、根だけがこすれて取れます。“根切りではない”ので完全には除去できていないこともありますが、カット部分した断面が小さいので傷むことが少ないのが利点です。

