



## 群馬県昭和村から

# 世界にはばたくこんにやく食品

金丸弘美  
食総合プロデューサー

我が家に大きな箱が届いた。開けてみるとこんにやくがどっさり。その種類の多さに目をまるくした。20種類以上もある。

送ってくださったのは群馬県利根郡昭和村にあるこんにやく芋栽培から加工までを手掛けるグリーンリーフ株式会社の社長・澤浦彰治さんの奥様幸子さんからだった。こんにやく芋は群馬県で全国の90%を栽培。現地を訪ね、帰り際に「こんにやくあとで送りますね」と言われたのだが、まさか、これほど多彩な商品があるとは驚いた。

スーパードよくみかける形状の板状のこんにやくや、しらたき（糸こんにやくより細い）、「むすびしらたき」などもあったが、そのまま食べられる味噌付きの「なまさしみこんにやく」、あらかじめ味付けした「有機味付け玉こんにやく」などもある。

味付けは、有機の醤油、有機の砂糖、鰹節が使われ、化学調味料は一切はいつていない。素朴で味わい豊か、ちょうどお皿一皿分の分量で、そのまま食べられる。さつぱり、ぶりりんの触感がたまらない。あまりにお汁が美味しので糸こんにやくを入れて温め、細切りしたニンジンごま油炒めを入れ、合わせたら絶妙絶品で、つるつるするするのど越しもよく、あつというまに平らげた「面白いのは麺をしらたきに代えた」パスタ用し

らたき」、「ヘルシーちゃんぼん」、「ヘルシーフオー」、「こんにやくそうめん」。

さつそく試したのがパスタで、現地でいただいたトマトを刻み、豚バラ肉とオリーブオイル漬のニンニク（香川県女木島直送）で炒め、しらたきを入れて、パルメーザノレッズジャーノのすりおろしかけていただいたが味わい爽やか。

ちゃんぼんはポークエキス、フオーは鶏ガラスープなどで、最初から味が付いている。フオーはパクチーをたっぷり、ちゃんぼんは、もやしや小松菜などどっさり入れて食べたのだが、味わいがやさしい。簡単に麺料理ができてしまった。絶品だ。



昭和村のこんにやく畑。収穫まで2年かかる。



ドイツやイタリアなどで販売されているこんにゃく製品

菜を出荷している。参加農家は79名（農業生産法人21法人を含む）。レタスやキャベツ、ネギ、小松菜、トマトなど40種類以上がある。

澤浦さんのところも売上が伸びているというので直接話を聞いてみたいと思立ったわけだ。

取引先は野菜くらぶが140社。グリーンリーフが250社。パルシステム、生活クラブ生協、東都生協など主に生協関係。それにスーパーマーケットなど。外食産業にも出荷されている。生協ではこれまで毎週、年間2000名以上の関係者の迎え入れを行い、トウモロコシ収穫やこんにゃくづくり体験などの交流事業をしてきた。農家の現場を見てもらい、一緒に食事会もしてきた。コロナのなかではオンラインで行っていた。「菓ごもり需要で家庭内調理が増えて安全な食が求められたという外部的要因が大きい。内部的に言うと、取引のお客さんは、外食産業だけでなく、生協、スーパー、業務向けなど、バランスよく取引していたのもよかった。またコロナで健康志向も高まり、うちではJAS有機認証をとって、加工品も添加物を使っていないのがメインで需要が伸びた」と澤浦さん。

取引先から相談が持ち込まれ、手軽に美味しく調理せずとも食べられる加工品や総菜などの開発を一緒に行い、そこから品数も売上也増えたというわけだ。

加工品は、こんにゃくで60種類くらい。漬物の加工など、全部で120〜130種類あるという。実は、JAS有機の国際認証をとっていたことと製品の履歴や農家の情報をホームページで公開していたことからドイツの商社から話があり、10年前からこんにゃく製品がヨーロッパに輸出されている。今では、農林水産省の海外輸出の優良事例としてホームページでも紹介されている。

「グルテンフリーで小麦アレルギーの人がパスタの代わりに食べている。ヘルシーな健康食品。ダイエット食としてサラダ、ご飯に混ぜてリゾットや、炒めものとかに使われています」と澤浦さん。海外でも順調に伸びているというから素晴らしい。

澤浦さんとお会いしたのは、もう20年以上前。一軒の農家のこんにゃく芋栽培から手づくりでの加工を手掛け、取引先を増やして、だんだん規模が大きくなり、栽培面積が広がり、無添加JAS有機認証で工房も作り、少しずつ大きくなっていく。久しぶりに昭和村に出かけ、こんにゃく芋栽培や加工場を改めて見学させていただいた。いまでは働く人の寮や託児所までがあった。

昭和村に出かけようと思いついたのは理由がある。コロナで、飲食店や農業が大変なことになっているという暗いニュースばかりが流れる。

そんななか「味の味」で取り上げてきた農家や直売所で、消費者とのコミュニケーションをしっかりとってきたところは、ほとんどが売上を伸ばしていたのだ。消費者の欲しい生鮮の食や加工品が揃い、宅配もしてもらっていたからだ。

澤浦さんは、専業農家の仲間と作った「野菜くらぶ」という会社の代表も務め、こちらは青森県から島根県までの農家とネットワークを組んで野菜を出荷している。