

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。

うめきん通信

第5号：平成27年11月
発行：有限会社 梅金
責任者：代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場 78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。



○ 2015 年岡崎産こんにゃく芋が入荷！

毎年11月になると、ご近所の皆さんや岡崎市内各地から、蒟蒻芋が搬入されます。大きさはまちまちですが、良質の新芋が入荷しています。中には、鍬で傷つけてしまった痛々しい蒟蒻芋もありました。丁寧に洗って、美味しい蒟蒻に仕立ててあげたいものです。



○早速 こんにゃく芋をブラシ洗浄機で洗います。

長いブラシが8本付いた洗浄機で、蒟蒻芋を洗います。実はこの洗浄機は、大根やニンジンを洗う時にも使われています。水をシャワーのように掛けながら回転することで土が落ち、表面の皮もむけてきます。洗いすぎると出来上がりの蒟蒻が真っ白になるので、頃合いを見て取り出します。そして芽の部分は、スプーンでそぎ落としながらきれいにしていきます。蒟蒻はヌルツとしていて、芋の液が肌につくと痒くなります。長年洗っていると手のかゆみはありませんが、二の腕に液がつくと痒くてたまりません。そして洗った芋は、20kgずつ箱に入れて冷凍庫で保存します。こうして、年間を通じて生芋の蒟蒻をつくるできるようになりました。昔は、囲炉裏のある居間の屋根裏に干して保存したそうですが、便利になりました。

ブラシ洗浄機へ投入	芋の芽を除去します	きれいになりました	箱に入れて冷凍庫へ
			

○新芋の生芋蒟蒻は、芋が香る旬のおいしさです。

お待たせしました！一年に一度の新芋の季節がやってきました。初物のこんにゃく芋を使って、生芋蒟蒻を作りました。粘りと腰があり、風味豊かな食感を是非お試し頂きたいと思います。写真の蒟蒻は、業界用語で枕（17丁分）と呼びます。出来立ての新生芋蒟蒻は、黄金色、栗色に近い色をしてとても美味しく見えます。皆さんも、ぜひ旬の蒟蒻のおいしさを実感いただきたいと思います。

