

# 健康にプラスになる未来食品の開発で 短命県返上に貢献したい

**【組合名】**  
弘前機能性食品開発協同組合  
(弘前市)

## 当組合の概要

昭和63年11月設立。製麺業、醸造業、蒟蒻製造業、印刷業、紙器製造業などの異業種の企業が知識を出し合い、地元産出の豊富な農水産物を素材に、お客様の健康にプラスになる未来食品をつくる目的で集まった、全国初の施設集団化組合です。

中心部には組合中央研究所があり、衛生面と環境美化に配慮してつくられ、見せる工場となっています。ここを拠点に、日々商品の開発に努めています。

## 特産品の紹介と開発の経緯

### おからこんにやく® 津軽雪花

津軽雪花(おからこんにやく)は、おからとこんにやくで出来た、低カロリーで高繊維な、青森生まれの新食材です。お肉のように唐揚げやハンバーグ風、または白身魚にもなったりと、さま



おからこんにやく 津軽雪花

ざまなメインディッシュに使うことができます。

開発したのは菜食研究科の岡田哲子さん、製造販売は(有)カネ久越後屋商店(青森県知的所有センターの特許流通支援事業の契約第1号)。

そもそも、おからは大豆を煮た絞りカスであり、栄養が豊富なのに活用されないことが多い食材です。そのおからと蒟蒻と県産長芋を使い、食肉に近い食感を出しています。

### とろ〜りおさしみ蒟蒻

白身魚のような舌ざわりの蒟蒻。まるで脂ののったトロのような感覚なのに、カロリーは100グラム中わずか5カロリーです。

おでんのように煮込む手間もなく、パッケージから取り出し表面を軽く水洗いして、カットし、添付のわさびと醤油をつけるだけで食べることができます。

また、カルパッチョのように、お好みの野菜で召し上がっていただいても美味しいです。



とろ〜りおさしみ蒟蒻

### めじゃ〜ひやむぎ

地元原料を使用しつつ、独自性のある商品という考えのもと開発。県産りんご繊維をほうれん草入り麺生地で包み込みました。「めじゃ〜」は津軽弁で「おいしい」の意味。食べた後、「めじゃ〜」と思わず言いたくなる味を目指し、「めじゃ〜ひやむぎ」と名付けました。



めじゃ〜ひやむぎ

### お米つるつる(うどんタイプ)

青森県産の米粉を100%使い、つるつる食感の麺を作りました。お湯で30秒ほど温めれば美味しく食べられる簡単料理。学校給食で好評だったため、一般市場用に開発したグルテンフリーの商品です。



お米つるつる(うどんタイプ)

### 青森なべ焼きうどん

乾麺より簡単に調理でき、より生麺に近い食感でありながら、長期間保管できるよう開発しました。

スープで煮込み、天ぷらと焼麩を乗せれば完成。青森県産小麦「ネバリゴシ」を100%使用した麺を使用し、一層のもちもち感があります。

### 十和田バラ焼きうどん

十和田市で長年愛されてきた「バラ焼き」の締め食べるうどんの味を再現。青森県産小麦「ネバリゴシ」を配合したうどんを、同じく青森県産りんご・にんにくを使用した甘辛いタレで焼き締めれば完成です。



十和田バラ焼きうどん

## 今後の事業展開について

平成30年は、組合創立から30年の年です。設立当初の目的のとおり、今まで以上に組合員との情報交換をしながら、青森県の豊富な農水産物を素材に生まれた、組合発の“からだにやさしく、健康にプラスになる”食品、また、短命県返上に寄与する未来食品をつくり、見て、食べて、知っていただくため努力してまいります。



青森なべ焼きうどん

## 弘前機能性食品開発協同組合

所在地 平川市日沼富田30-9  
TEL 0172(57)3181  
代表理事 草刈伸直  
組合員数 5社

## 【紹介した特産品のお問い合わせ先】

■おからこんにやく 津軽雪花、とろ〜りおさしみ蒟蒻/有限会社 カネ久 越後屋商店  
平川市日沼富田30-8 TEL 0172(57)5600 URL <http://www.onikumitai.net>

■めじゃ〜ひやむぎ、お米つるつる(うどんタイプ)、青森なべ焼きうどん、  
十和田バラ焼きうどん/高砂食品株式会社

平川市日沼富田36 TEL 0172(57)5225 URL <http://www.takasago-mejya.net>