



茨城県

かつて日本一の産地として栄えた茨城にだけ残る

守られし伝統食の灯 奥久慈凍みこんにゃく

本場の本物
認定
ココが特徴

奥久慈凍みこんにゃく

名称の由来／国内一のこんにゃく産地として栄え、粉こんにゃく発祥の地でもある奥久慈では昔から凍みこんにゃくが製造されてきた。さらに現在、国内で食用の凍みこんにゃくをつくるのはここだけである。

製法の特徴／生芋こんにゃくをすりおろし、攪拌。これを木枠で固め、煮て、石灰水に浸し、さらに7日間天日干し。全工程に1カ月もかかる。

原材料の特徴／奥久慈で収穫したこんにゃく玉。

品質と安全性／作業中は帽子やマスクをつけ、作業場や干し場では防水靴を使用。1日が終わると、作業に使用した道具をすべて洗浄する。

業界とりまとめ団体／茨城県蒟蒻原料加工協同組合（茨城県久慈郡大子町上岡23）



茨城県蒟蒻原料加工協同組合
理事長
松浦幹夫 氏

2 輛編成のローカル列車が久慈川に沿って、やまかいを走ってゆく。空が高い。JR 水戸駅から1時間と少し。久慈山地の山々に囲まれた茨城県の奥久慈地方にまぼろしの食品「凍みこんにゃく」（以下、凍みこん）の産地はあった。凍みこんは、関西では凍りこんにゃくとも呼ばれ、平たくいうとこんにゃくの乾物。もともと江戸時代、長期保存を目的に考えだされ、奥久慈には丹波から製法が伝播したといわれる。一時はこの地方の農家のほとんどが閑散期、凍みこんづくりに励んでいたそう。手にとるとカチカチで、とてもこんにゃくにはみえない。いったいどうやってつくるのだろうか。奥久慈で凍みこんづくりを手掛けるクリタの栗田晋一社長に聞いた。

まずはお湯にすりおろしたこんにゃく芋を攪拌棒などで練りこむ。すると、主成分マンナンが目



手前が黒豆煮、左がキンピラ、右はフライとかき揚げ。凍みこん1枚で普通のこんにゃく1丁分と同じ量を食べたことに。

くは7日程度天日干しする。このとき、1日目は灰汁を抜くため、水をかけつけ、2日目からも日に3度、夜は凍らせ、朝に溶かし、昼は縮まないよう水かけする。その後、陰干ししてようやく完成だ。

菌ごたえのいい食感 日本人の舌にとっても合う

この地方の冬は厳しいが、雪は降らない。実はこうした気候も凍みこんにゃくかせないのだと栗田さんはいう。「夜はこんにゃくが凍るほど寒くないといけません、雪は大敵。雪の下は暖かく、凍ってくれませんか。それと奥久慈は昼夜の寒暖差が大きい。これも良質の凍みこんにゃくができる条件なんです。昼間、温かくなれば繊維の

凍みこん料理をはじめて味わった。まずキンピラから。うまい！味がよくしみていて、実にジュシーだ。次は黒豆煮。噛むと甘い汁が口中にほとぼしる。フライやかき揚げなど、凍みこんはどんな料理にも驚くほど合う。製法の似た高野豆腐と混同する人も多いそうだが、菌ごたえがまるでちがう。こんにゃくともまったく別の食感。夢中になって箸を動かしている

と、茨城県蒟蒻原料加工協同組合の理事長を務める松浦幹夫さんが、実はこの「こんにゃくらしくない」食感が凍みこんの命脈を途絶えさせる一因になってきたと教えてくれた。

「いま、こんにゃくの9割は生芋でなく、粉こんにゃく（芋を粉末化したもの）からつくられています。製造が楽で、機械化しやすいうえ、こんにゃく本来のプルプルした食感も再現できるからです」

奥久慈の凍みこん職人はもはや3人しか残っていない。そのひとりである中嶋利さんもこんなふうに話す。「凍みこんづくりは12月から2月の3カ月だけ。とても食えね。昔の奥久慈は日本一のこんにゃく産地で、芋も高く売れたもんだが、いまじゃあ農家も減って、畑も荒れて。年寄りがいなくなりや、おしめえだ」

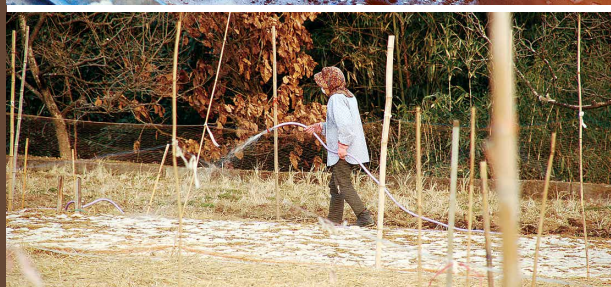
だが、松浦理事長は「先人が残した食べ物を絶やさず、後世へつなげたい。そうして凍みこんを足がかりに、この地方のこんにゃくをもう一度、活性化させたい」と胸のうちを明かす。肩越しにみえる干し場では、この日干されたばかりのこんにゃくが、そんな生産者の情熱と午後の陽光をいっぱいを受けて、きらきらと輝いている。

商品情報

左から、中嶋商店の「凍みこんにゃく」（12枚入り）、クリタ（大子グルメフーズ）の「奥久慈凍みこんにゃく」（9枚入り）。普通のこんにゃくでは水分量が97%もあるのに対し、凍みこんは3%ほど。整腸作用のほか、粉こんにゃくには少量しか含まれないセラミドもたっぷりで、水に浸して洗顔に使う人もいます。昔は仏料理などに使う高級食材だった。

関連団体

中嶋商店 茨城県常陸太田市天下野 6077
☎0294-85-1436
クリタ 茨城県久慈郡大子町上岡 23
☎0295-72-0658



写真右上／芋の収穫期は10月末から12月上旬。芋にも向き不向きがあり、凍みこんには水分の少ない「はるなくろ種」などが向く。

写真左上／職人が攪拌棒で芋を練りこんでいる。クリタでは1年に5万枚を製造。粉こんにゃくのような大量生産は難しい。

写真中／煮たあと、薄くスライスして石灰水に数日間漬けたこんにゃく。ピンク色だが、天日干しすることで白くなっていく。

写真下／天日干しのあいだは日に何度も水をかける。凍みこんづくりは全工程1カ月の重労働。実に間尺に合わない仕事だ。

