

わが社の **イチバン!** 

会員企業様のいま一番のイチオシ製品をご紹介します
コーナーです。たくさんのごこだわりが詰まった素晴らしい
製品を、毎月取材していきたいと思ます。

イチ押し製品



第13回

素材の味で勝負! ふるさとを思い出す、昔なつかしい味と食感

『杵つき大まる餅』



「自然の恵み」を活かした製品づくり
安全で美味しい、「日本の味」を提供する

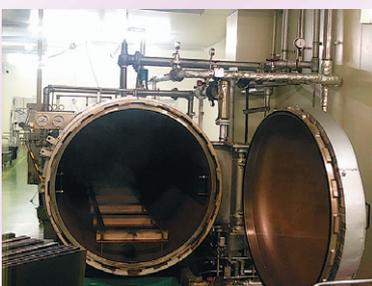
前原製粉株式会社

代表取締役社長 前原 啓作 氏

子どもからお年寄りまでみんなを虜にする、前原製粉のおもち 厳選した原料だけを使用し、安心・安全な製品をお届け



製造工場の中は高度なクリーンルームになっています。食品業界で本格的なクリーンルームを最初に取り入れたのは、包装もち業界だと言われています。



クリーンルーム内の作業服は、この設備で毎日、滅菌処理を施しています。



この『杵つき大まる餅』は、良質な国内産水稲もち米を厳選、100%使用しています。素材の味が存分に活かされていて、何もつけずにそのまま食べても美味しく、もち本来の食感・風味を楽しむことができます。

このもちをオーブントースターで焼くと、大きいので少し時間がかかります。ですが、その焼き時間こそが大事なポイントなのです。表面はカリッと固く、中はモチッとやわらかくよく伸びる。この食感の良さは、本当に美味しいもち生地でなければ実現しませんし、意味がありません。中と外で食感の違うものが組み合わせると、何とも言いえない美味しさになります。

お客様からは、「昔、家でついていたもちを思い出す」とよく言っていただきます。「外はカリッと、中はモチッと」という食感は、まさに「昔、いただいたお家のもち」と同じなのです。このもちを食べると、子どもの頃にもちつきをした思い出や、ふるさとの味がよみがえり、心が安らぎます。ぜひ皆さんも、もち本来の美味しさを味わってみてください。



【京都・丹後 杵つき京小餅】
京都・丹後で栽培された水稲もち米を100%使用。



【紅白まるもち(慶祝)】
お正月やお祝い事にピッタリの、紅白2色のまるもち。



【ひめまるもち】
時短調理もできて、子ども様でも食べやすい大きさ。

同社はもともと、家業として白玉粉の製造を行っていたそうです。夏季の需要に合わせて、冬～春の間に作りだめをしていました。そのため、夏～秋にかけては別の商品を出そうということになり、冬季の需要に向けて加工もちの製造を開始しました。昭和40年前後のことです。

それ以前のこの業界では、加工するもちがカビないように添加物を入れていましたが、その時代に食中毒事件が起こり、それ以来「無添加にこだわる」という方向性が定まった時期でもありました。

添加物を使わずカビが生えないようにするには、工程を工夫することになります。クリーンルームの仕組みが普及していない時代（昭和40年代後半まで）は、フィルムに脱気包装した後、加熱殺菌していました。その後、クリーンルームの設備が包装もち業界に取り入れられ、包装後に殺菌をしない無菌化包装が主流になっていきました。また、包装袋の中に入れる脱酸素剤も開発されていたので、カビが発生しにくくなったのです。

こうして様々な工夫が施され、長年にわたり人々に高品質な製品を提供し続けてきた包装もち業界、そして同社。日本の伝統的な食文化を守りつつ、今後も多くのファンを魅了し続けることでしょう。

取材を終えてひとこと



取材にご協力いただき、ありがとうございました。

子どもの頃は冬になるとよくおもちを食べていましたが、最近ではお正月に1回食べるだけになっていました。今回の取材で、もち業界のお話や前原社長のもちへのこだわりなどを語っていただき、実は奥深い食べ物だったということを知りました。お土産もたくさんいただいたので、色々な種類のおもちを食べ比べてみたいです。個人的には白玉粉をいただいたのが嬉しかったので、今度自宅で作ろうと思います。

(事務局：田中 香葉 (写真右))

自然の恵み 大切に Gishi BRAND

前原製粉株式会社

代表取締役社長 前原 啓作

〒671-2221 兵庫県姫路市青山北3-10-1
TEL: 079-266-0520 FAX: 079-267-2003
URL : <http://www.gishi.co.jp/home/>



もち以外に、白玉粉やきな粉なども製造されています。

今後皆さまの会社へも取材のお願いをさせていただくこともあるかもしれませんが、その際はぜひご協力よろしくお願いします。

<お問い合わせ> TEL: 06-6251-1138