横須賀エリア ニュース
まんまる

2024 年 3 月号 *(vol. 158)*
発　行：横須賀エリア
問い合わせ：エリア活動課
TEL： 045-470-6863
（月～金 9 時～17 時）

推し麺！便利な冷凍うどん

1 月 26 日（金）、横須賀センターにて共生食品（株）によるうどん学習会が開催されました。前年度の『産直大豆の厚あげ』学習会に続き 2 年目です。前回はオンラインによる学習会でしたが、今回は久しぶりの実地開催に皆ワクワク。

共生食品（株）は当初、麺類を主に生産する会社でしたが、そこに生協側から声がかかり「産直大豆・にがりを使い消泡剤を使わない事」「普段使い出来る価格」での豆腐製造の依頼があったそうです。

従来の『国産小麦の冷凍うどん』は 2012 年に産直小麦である「きたほなみ」を１００%使用した『産直小麦の冷凍うどん』にグレードアップ。

切り出し機を使わず 1 本 1 本包丁切りすることで角がしっかりと立った食感の良い麺に仕上げ、茹で上げ直後急速凍結されています。さらに生地を鍛える工程にひと手間をかけて麺のコシとツルツル感をアップし、更に美味しさを追求。まるで工場見学をしているかのような気持ちになる学習会でした。

続いて講師を囲み、質疑応答しながら試食タイム。

・『産直小麦の冷凍うどん』と『産直小麦の冷凍平打ちうどん』をつけ汁で食べ比べ。
・冷凍うどんを利用した「もっちりうどん de ナポリタン」
・「厚揚げのたこ焼き風」

全てシンプルな材料で、すぐに作りたいと思わせるレシピの美味しさに感激！しっかり心をつかまれた私たちでした。

今回の学習会によって安全安心で美味しいうどんや豆腐などをずっと私達に提供し続けて下さっている事がよく分かりました。ありがとうございました。(M.O)

更に詳しい内容はエリアブログ
「まんまるのつぶやき」で
紹介しています。
右記の二次元コードからご覧ください。

中野センター長のつぶやき

先日研修にいきましたきのこの産地のご紹介をさせていただければと思います。

茨城県つくば市にある。谷田部に研修にいってきました。こちらはパルシステムのきのこ類全般を生産してもらっている産地になります。

カタログでも「原木栽培しいたけ」や「きのこセット」をよく見かけると思います。特に原木しいたけの栽培は目を見張るものがありました。

ナラ・クヌギの木を 90cm にカットしたものを使用するのですが、1 本の重さが約 7 キロ、重労働の末 1 本から採れるしいたけは 800ｇ程度とのことでした。本物の味、是非食べてみてください。

※しいたけの柄の部分は出汁が多く出るそうです。柄の部分が苦手な方は出汁として使ってみてくださいw

両面見てね！