

もっと知りたい！『産直大豆ドライパック』



つる丸
つるまるかわらばん

5月31日、『産直大豆ドライパック』のオンライン学習会を開催しました。

メーカーのトーアス(株)から講師の方をお迎えし、美味しさのヒミツを教えてくださいました。

原料の大豆は 大牧農場(北海道音更町)の「ユキホメ」を使用！



まずは大牧農場とつないで、原料となる大豆のこだわりを伺いました。有機肥料を使用し、畑の土づくりからこだわって作られた大豆、強い甘みとほっくりした食感が特徴。たんぱく質が多く栄養たっぷりです♪

今は播種(種まき)が終わって、発芽を迎える時期。10月の収穫に向け、この後は除草などの作業が控えているというお話でした。

ドライパック(パウチ)はどうやって作られているの？



原料の大豆を水で戻し、短い時間下ゆでしたものをパウチ袋に入れて密封



パウチごと大きな釜に入れて加熱

☆パウチ袋の中は大豆のみ！水や調味料なども加えません。

☆大豆に含まれている水分だけで蒸されるので、うまみや栄養はそのまま！水煮缶よりも栄養分が優れているのも特徴ということでした。

工場の製造過程を動画で見せていただいたので、様子がとてもよくわかりました。特に、人の手で一粒一粒点検、選別されているのは驚きでした！同製品の缶タイプは長期保存可能で、パウチとはまた違った風味があるとのこと。エリア定例会で食べ比べをしてみようと思っています(^▽^)

参加者のみなさんにはたくさん質問をいただきました。ドライパックを愛用されている方が多くいらして、おすすめの食べ方を紹介していただいたり、商品と一緒に写真撮影📷をして、楽しい学習会となりました。



オンライン配信の様子

私たちがおすすめ商品！



多くの方にご参加いただきました。



横浜東エリアブログ「つる丸電子版」もご覧ください



〈問い合わせ先〉パルシステム神奈川 エリア活動課 ✉palkana-annai@pal.or.jp

