

ゆでたて食感 そのまま冷凍

西山産タケノコ
旬の味いつでも

京都・西山産のタケノコを新鮮な状態で食べられる冷凍食品を、長岡京市神足の食品製造会社「小川食品工業」が開発し、JA京都中央と連携して商品化した。収穫直後のゆでたてに近い風味や歯ごたえが一年を通じて味わえ、「産地の活性化に結びつけたい」としている。



新たに開発された冷凍タケノコ(右側)。解凍すると収穫直後をゆで上げた風味と歯触りが楽しめる。長岡京市神足

1927年の創業以来、同社はタケノコの水煮缶詰を手がけるが、小川修司社長(55)は「収穫直後のタケノコをゆでたおいしさには勝てない」と感じていた。タケノコを仕入れる乙訓地域や京都市西京区大原野の西山丘陵一帯は全国的に名産地で知られるが、JA京都中央によると、農家の高齢化などで出荷量は長期的にみると減少傾向という。産地の先細りへの危機感もあり、小川社長は「農家こだわりの味をそのまま商品化すれば、農家の収入増につながる、作付面積も増えるはず」と考え、

商品化「産地活性を」

長岡京の企業と
JA京都中央

商品開発に力を入れてきた。試行錯誤する中で目をつけたのが、鮮魚の冷凍に使われる特殊な冷凍装置だった。通常の冷凍庫は徐々に凍るため、タケノコの組織が壊れて本来の歯ごたえが失われるが、神戸市の冷熱機器メーカーの特殊な装置は一気に凍らせることができ、さくさくした食感や甘い風味が残せると分かった。タケノコを供給するJA京都中央と連携し、経済産業省の事業を活用して「冷凍 京のたけのこ」として商品化した。京都市内の料亭に使ってもらったところ、継続的に注文が入るようになった。同社はインターネットで一般向けの販売も始めた。小川社長は「農家が作業に見合った収入を得られるよう販売増に結びつけたい」と話している。

(高野英明)