



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 奥久慈凍みこんにやく

本場の本物認定
ココが特徴

奥久慈凍みこんにやく

名称の由来／国内一のこんにやく産地として栄え、粉こんにやく発祥の地でもある奥久慈では昔から凍みこんにや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やくをつくるのはここだけである。
製法の特徴／生芋こんにやくをすりおろし、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やく玉。
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ほろしの食品「凍みこんにやく」（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やくとも呼ばれ、平たくいうとこんにやくの乾物。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、とてもこんにやくにはみえない。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。



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枚で普通のこんにやく1丁分と同じ量を食べたことに。

「適度な硬さにしあげるには、芋の質や気温、湿度などによって、湯量や混ぜ方を変える必要があります。気泡ができないように混ぜるのがコツ。凍みこんは最後に繊維だけが残るので、空気が入ると大きな穴ができて見た目が悪い」

眺めていると、職人が船を漕ぐような動作で桶をぐるりと一周しながら、練っては置き、練っては置きを繰り返している。売り物になる凍みこんをつくるまで、栗田さんは3年かかったというが、たしかに一朝一夕ではとても真似できない身のこなしである。石灰水から引きあげたこんにやく

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。

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やくかせないのだと栗田さんはいう。「夜はこんにや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ができる条件なんです。昼間、温かくなれば繊維の

残り方がよくなって食感もよくなる。まあ、食べてみてください」

菌ごたえのいい食感は日本人の舌にとても合う

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、菌ごたえがまるであらう。こんにや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「こんにやくらしくない」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、こんにやくの9割は生芋でなく、粉こんにやく（芋を粉末化したもの）からつくられていきます。製造が楽で、機械化しやすいうえ、こんにや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やく産地で、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、この地方のこんにやくをもう一度、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やくが、そんな生産者の情熱と午後の陽光をいっぱい受けて、さらさらと輝いている。



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「はるなくる種」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。粉こんにや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やく。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。



審査専門委員
食と農研究所代表
加藤 寛昭氏

伝統の製法で手間ひま惜みまずつくる

こんにやくを天然の“凍結乾燥”により乾燥させ、流通や保存に適した形態にしたのがこちら。芋の皮むきやすりおろしから加熱、成型、乾燥、凍結までをすべて手作業で行ない、仕上げまでに約1カ月も擁します。手間ひま惜みまずつくる、この珍しい食品をぜひ1度、お試しください。

商品情報

左から、中嶋商店の「凍みこんにやく」（12枚入り）、クリタ（大子グルメフーズ）の「奥久慈凍みこんにやく」（9枚入り）。普通のこんにやくでは水分量が97%もあるのに対し、凍みこんは3%ほど。整腸作用のほか、粉こんにやくには少量しか含まれないセラミドもたっぷり、水に浸して洗顔に使う人もいるとか。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