

2023年12月23日掲載

5 食感、風味に欠かせず

味の素
冷凍食品原材料部
佐藤純



味の素冷凍食品の関東工場(群馬県大泉町)は、1971年に操業を開始し、ギョーザやシューマイ、お弁当用グラタン、業務用のスイーツなど約220種類の冷凍食品を製造している当社の主力工場です。当社では北海道産馬鈴しよでん粉を72年発売の「エビシューマイ」や2016年発売の「ザ★シウマイ」などに使用しています。

とりわけ「ザ★シウマイ」は、ひとくちかむと肉汁が口の中でジュワッとひろがる、肉のうま味が特徴の大ぶりのシューマイで、近年販売が大きく伸びている人気商品です。道産馬鈴しよでん粉はク

セが少なく、他の食材の風味をじゃましないため、「ザ★シウマイ」の食感や風味を演出するのに欠かせない大切な原料です。また当社は国産原料の比率を年々上げており、家庭用ギョーザに使用しているタマネギに至っては半分が北海道産です。

産地の皆さまにお願いしたいことは、継続して安定的に馬鈴しよでん粉を供給していただくことです。原料が安定して調達できることが、当社のお客さまに安心して商品をお届けするのにもつながります。今後とも、でん粉原料用馬鈴しよの作付けの維持・拡大をお願いします。



人気商品の「ザ★シウマイ」

2024年1月27日掲載

6 口溶け、道産ならではの

大阪前田製菓
社長・前田重和



卵卵ボ一口

大阪前田製菓(大阪府藤井寺市)は1918(大正7)年に創業し、和菓子やボー口、米菓、半生菓子の製造と甘味喫茶「甘党まえた」を展開する菓子メーカーです。創業以来、おいしくて安心安全な「善きお菓子」作りを心掛けています。

その中でもボー口は、昭和20年代の終わりごろから製造を開始した当社の基幹商品であり、主原料として道産馬鈴しよでん粉を使用しています。口の中ですと溶けるやさしい食感、他のでん粉では再現できません。現在ではボー口は「赤ちゃん」が人生で初めて口にす

るお菓子として広く認知されています。また、口溶けの良さや栄養価の高さから、高齢者や闘病中の方、そのご家族や介護施設からも評価をいただいています。さらに、子どもの夢は、発展途上国を含む世界中の赤ちゃんに安全安心なお菓子を届けることです。まさに、道産馬鈴しよでん粉は世界に誇れる日本の宝だと思っています。生産者の皆さまには感謝の気持ちでいっぱいですが、私たちがこの宝を守るためにも、これからも精いっぱい「より善きボー口」を製造し続けたいと考えています。

2024年2月24日掲載

7 全国500カ所にお届け

全国農業協同組合連合会
麦類農産部でん粉
食品原料課長
西野博文



全国農業協同組合連合会(JA全農)は、JAグループの一員として国産農畜産物の流通や農業者の営農に必要な資材の供給といった「経済事業」を全国段階で担う組織です。本会では、北海道農協系統のでん粉工場が生産される馬鈴しよでん粉のほか、鹿児島県で生産される甘しよ(さつまいも)でん粉の販売を担当しています。



馬鈴しよでん粉を使った商品を手にするJA全農職員

用途については、片栗粉や甘味料の原料、はるさめ類・えびせんべいなど馬鈴しよでん粉を主原料として使われるもの、かまぼこや即席麺・冷凍シューマイなどでん粉を添加することで商品の食味や食感を際立たせるなど、でん粉の持つ機能・特性から無くてはならない原料として広く認知されています。私たちは、これからも道産馬鈴しよでん粉のセールスマンとして生産者・消費者皆さまの期待に応えるよう取り組んで参ります。

2024年3月23日掲載

8 愛される味の源泉

えびせんべいの里
代表取締役・白藤嘉康



人気のえびせん「えびだより」

わけて微調整を図りながら練り上げていきます。馬鈴しよでん粉は主原料の風味を引き立てる特徴を持ち、他のでん粉では再現することができない大事な原料です。「えびみり

えびせんべいの里(愛知県知多郡美浜町)は1948年に創業し、北海道産の馬鈴しよでん粉をはじめエビ、イカ、タコなどを主な原料とした、えびせんべいの製造・販売を行っています。えびせんべいの製造は、エビなどを選別してミンチにすることから始まり、練り込み、生地形成、焼成、検査、袋詰めといった工程を踏みます。中でもすべての原材料を混ぜる練り込みは、えびせんべいの品質を決める大切な工程です。主原料の馬鈴しよでん粉と他原料を、季節・気候に合