



パイプの中を長い  
ねじり糸こんにゃくが  
流れている



1.しっかり結着するには150mの温水パイプが必要 2.練り合わせ 3.結着して出てきた1本のねじり糸こんにゃくにやく 4.包装 5.奈良県橿原市にある工場

産地・メーカーをたずねて  
株式会社  
若草食品  
奈良県

## 組合員のアイデアを形に

味しみが良く、噛むとパリリとほぐれる「**co-op** ねじり糸こんにゃくにやく」。おでんや煮物にますます活躍する季節です。実は組合員のアイデアから生まれたこの商品。開発までの苦労、商品への思いを営業課の吉村さんに伺いました。



株式会社若草食品  
営業課 吉村 忍さん



**co-op** ねじり糸こんにゃくにやく  
200g  
(次回10月3回)84円(税込)

### episode 1 工場見学に来た組合員が提案

若草食品の前身、上杉商店は1945年にこんにゃくの製造販売を開始。1977年に奈良の生協で板こんにゃくにやく・糸こんにゃくの取り扱いが始まり、1980年代には全国の生協に広がっていきました。あるとき、工場見学に来た組合員がまな板の上でポンポンと糸こんにゃくにやくを切り、束ねてくるっとひねり、「こういうこんにゃくにやくを作ったら味しみも良いんちゃう？」と言ったのです。「アイデアは抜群に良かったのですが、それを形にするのは大変でした」と吉村さん。当時の開発者はアイデアを聞いたときには無理だと思ったとのこと。しかし「組合員さんの声をどうにか形にしたい」と研究を続けました。

### episode 2 66本をいかに結着させるか

一番苦労したのは糸こんにゃくにやくの結着です。ヒントはおにぎりを握るときに米がくっつくことにありました。原料をのり状に練り上げ、シャワー状に空いた66個の穴から押し出すと糸こんにゃくにやくができます。それが3mのパイプ内を落ちる間に水流でねじれるのです。これが短いときれいに巻けません。1本の長いねじり糸こんにゃくにやくが工場内を1周する150mのパイプ内をお湯とともに5分かけて通っていくうちに結着します。ちぎれたりくっつきすぎたりしないよう、微妙な水流調整も必要でした。こんにゃくにやくも、あえて生芋と製粉を50%ずつ使用。生芋100%で作ると粘り気が強すぎて、パイプの中で詰まったり切れたりするからです。

### episode 3 組合員の声を大事に

組合員の提案から3年、試行錯誤の末、ねじり糸こんにゃくにやくが誕生。ねじり糸こんにゃくにやく専用の橿原工場を新設し、現在若草食品のこんにゃくにやく生産量の8割を占めています。こうして完成したねじり糸こんにゃくにやくは特許も取りましたが、20年を経過したので特許は切れました。同種の商品で追随する他社もありますが特許の更新はしていません。「組合員の声からねじり糸こんにゃくにやくを開発して約33年。今も全国の組合員の皆さまに好評で、当社のロングセラー商品となりました。今後も組合員さん第一主義を忘れず、安全・安心でおいしい、組合員さんに喜ばれる商品作りに努力してまいります」。地道に作り上げたねじり糸こんにゃくにやくのように、実直さがにじみ出る吉村さんでした。

## --- Memo ---

吉村さんオススメレシピ  
ねじり糸こんにゃくの天ぷら



【作り方】  
おでんや煮物で残った味付きの**co-op** ねじり糸こんにゃくにやくの汁気を切って、衣を付けて油で揚げる。

こんにゃくは油と相性が良いんです。衣を付けて揚げるので、はねません。ぜひお試しを。



機関紙企画検討委員  
坂本さん

めんつゆに一晩漬けておいたものを揚げても手軽ですね。

## co-op ねじり糸こんにゃくにやくの製造工程

❶ 冷凍保存しておいたこんにゃくにやく芋を100～110℃の高温蒸し器で蒸し、一つずつ芽やヘタを取る。



❷ 芋すり機ですりおろし、アクを飛ばし、水を加えながらこんにゃくにやく粉と海藻粉を入れて混ぜ、のり状にする。約1時間放置し、こんにゃくにやくの主成分のマンナンが水を吸収して膨張したら、水酸化カルシウム溶液を入れて固める。

❸ 回転するノズルから、シャワーのように66本の糸こんにゃくにやくを押し出す。水流でねじられた糸こんにゃくにやくは、工場の1階から4階の壁・天井に張りめぐらされた150mの温水パイプを通り結着していく。



❹ 一口大にカットして包装される。 / できあがり /

