

エフアイNEWS 〈シリーズトコトン70〉

## トコトン求める。

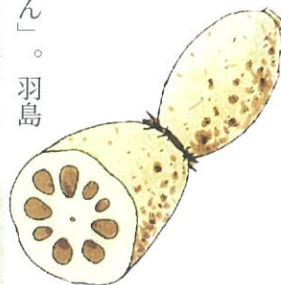


訪問者：営業部 野村俊哉

右) れんこん農家の野村さん。息子さんが後継者として4代目を継いでくれるそうです。

岐阜県一の生産量を誇る羽島市の「れんこん」。羽島のれんこんは、肉厚で柔らかく、もちもちした歯ごたえが特徴です。早生の「備中（びっちゅう）」が主に生産されており、お正月料理に欠かせないれんこんは、晩秋から冬にかけて最もおいしい時期を迎えます。

# 岐阜羽島特産 れんこん



岐阜南部に位置する羽島市。広大な農地を利用し、古くから農業が盛んです。



「モネの池」として話題になった睡蓮の咲く池

### 〈生産者インタビュー〉

#### れんこん程収穫が大変な作物はない

れんこんは、先代より受け継いできた昔ながらの品種「備中」にこだわって育てています。病気や台風によく手間ひまがかかりますが、その実は柔らかく、もちもちして美味しいと評判です。れんこんはとにかく収穫が大変で、パワーショベルを使い、ある程度土を掘りだした後に手作業で収穫を行うためとても重労働です。そのため、他の作物に比べて引退の年齢も低いんですよと語ってくれました。



羽島でのれんこん栽培は、今から約150年前に観賞用として栽培されたのが始まりといわれています。岐阜は「池」や「蓮」のついた地名が多い様に、特に岐阜南西部は水郷地帯が広がり、度々水害が起こるほど。そんな湿地帯が広がる岐阜はれんこんの栽培に適した風土となっています。



れんこんはミネラルやビタミンCの他、ムチンという食物繊維が豊富に含まれており、美肌や整腸効果など女性にうれしい野菜です。

**れんこんの生産**  
木曾川・長良川の清らかな水で育った羽島れんこんは、秋から春にかけて出荷されています。れんこんは生育が終わると休眠し、そのまま美味しい状態でれんこん田で貯蔵ができるため、でき上がった時にすべて収穫しなくていいのが特徴です。そのため需要の高まる年末に集中して収穫するなど、計画や需要に応じて調整が可能です。



羽島名物の「れんこんかつ丼」。その他にもおいしいれんこん料理がお出迎え。



## エファイTOPICS①

### キーワードは秘書の目利き。 「ワンランク上の手土産」

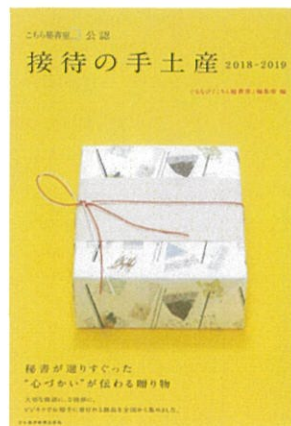
「心づかい、思いやりのスペシャリストである

“秘書”が目利きする、「ワンランク上の手土産」というコンセプトが光る一冊。

本書では、「今年の手みやげ」として、実際の秘書に選ばれた手土産を全品収録。商品の写真はもちろん、内容量、価格、日持ちの程度、店舗情報に加え、渡す時の印象にかかわる包装や、紙袋のデザインなども掲載。まさに手土産選びにぴったりな一冊です。特に評価の高い30品は「特選」銘柄として、前半で大きく紹介されています。手土産は、ビジネスにおいても場の雰囲気盛り上げる重要な役割を果たします。特選商品には「男性向け」「女性向け」「高齢者向け」「外国の方向け」といった渡す相手別のアイコンや、「小分け包装」「日持ちよし」「わざわざ感あり」「食通向き」「有名店(わかりやすい)」といった、秘書の意見を活かした商品特性も入れており、実用的な情報が満載です。



専用サイトで商品の詳細を見ることができます。



『接待の手土産2018-2019』  
(日経ムック)



久右衛門鯛茶漬詰め合せ/6食入りで3,240円

### エファイが注目するとてもユニークな商品 創作茶漬「鯛茶漬」

この商品は、手焼きの最中を愛らしい鯛に形取り、鯉・昆布・鯛の旨味を凝縮したジュレを湯に溶いていただく新趣向の創作茶漬です。

一枚一枚手焼きした鯛型の最中には、フリーズドライした具材がたっぷり詰まっています。だしとなるジュレは鯛の旨みがギュッと詰まっていて、化学調味料などは使用されていません。秘書のおすすめポイントは、ジュレは好みに合わせて味を付け足すことができ、見た目にも良く、日持ちするところがあると紹介されています。



## エファイ養蜂園

### ハチミツが白く固まる 「ハチミツの結晶化」

ハチミツの瓶の蓋を開けたらハチミツが白く固まっていたという経験のある人も多いのではないでしょうか。

実はハチミツが固まるのは天然の100%純粋ハチミツの証拠！栄養成分なども変わらず、そのまま食べても何の問題もありません。ハチミツが白く濁って固まってしまう季節は冬が多いですが、ハチミツは寒ければ寒いほど結晶化しやすいわけではなく、14~16度くらいでもっとも結晶ができやすくなります。

＜ハチミツが固まらない保存方法＞

冷蔵庫はおすすめできませんが、「冷凍庫」に保管すると、結晶化はしなくなります。ただ、ハチミツを氷点下で保管すると結晶化はしませんが、固くはなりますのでご注意ください。また、ハチミツは振動があると結晶化しやすくなるため、暖かい空気が行きやすく、静かな吊り戸棚などでの保管をおすすめします。



## エファイ栄養コラム

### 大豆からできる醗酵食品 「テンペ」

2月のイベントといえば節分。節分の日には、豆をまいて邪気を払う習慣がありますが、大豆からできる「テンペ」という食材をご存知でしょうか？

テンペとは、400年以上前からインドネシアで食べられている伝統的な発酵食品のことをいいます。ハイビスカスやバナナの葉に付着しているテンペ菌(クモノスカビ)で大豆などを発酵させて作られており、表面が白い菌糸で覆われたブロック状の食品です。栄養価が高く、たんぱく質やビタミンB群、食物繊維などが豊富に含まれているので、腸内環境を整えたり、動脈硬化など生活習慣病の予防、抗酸化作用によるアンチエイジング効果も期待されます。また、大豆イソフラボンによる更年期障害の緩和にも良いといわれています。くせのない味わいで食べごたえもありますので、お肉の代わりとしてベジタリアンや健康志向の人々にも注目



されています。お好みの大きさにカットし、焼いたり煮たりいろいろな料理にも活用できますので、一度試してみたいかがでしょうか？