

TOHOKU STORIES

東北

ストーリーズ

2
2024

新潟名物 笹だんご

特集：株式会社 港製菓・相馬産 あおさ海苔

新潟市 株式会社 港製菓



株式会社 港製菓は新潟港近くの工業団地の中にある。「工場団地の中に和菓子を作る会社?」と思われるが、新潟市の発展とともに大きくなってきた企業で、国際規格である食品安全マネジメントシステム『FSSC22000』の認証を取得し、伝統を守りながらも衛生環境に対応しています。



創業当時の会社



新潟地震当時の様子

1936年8月に 合資会社港製菓商会を設立 高級米菓、各種羊羹の製造販売開始し、新潟県優良推奨品、新潟市推奨土産品として認証を受け、全国有名デパート等で開催される観光物産展に出品、各地で絶賛を得、以来毎回出品していたが、1952年4月新潟地震により工場倒壊浸水、被害甚大なるも直ちに復旧、製造販売を再開した。1988年には全国の生活協同組合共同購入事業に本格的に販売開始し、2011年新社屋完成した。



新社屋





笹団子

新潟の名産品として知られる「笹団子」は、笹の葉に包んでスゲなどの紐で結んだ俵形のお団子のこと。およそ500年前から新潟の中越・下越地方と福島県会津地方の一部で食べられており、笹には殺菌作用があることから戦国時代の携行保存食とされ「上杉謙信が携帯食にしていた」といわれている。また、年貢米にならない欠けたくず米を美味しく食べるための知恵から生まれたものなど諸説ある。

昭和39年(1964年)に開催された新潟国体で土産として推薦され、そのことがきっかけで一躍有名となり、米俵に似たかたちは米どころ新潟を思い起こさせた。今ではあんを包んだ和菓子として食べられているが、以前はきんぴらやおかかなど、家庭のおかずを入れて主食の役割を担っていたといわれている。ハレの日は上米を使い小豆を入れた。地域によっては、あん入りのものを「女団子」、あん以外のものが入ったものを「あえもん団子」、きんぴら入りもしくは何も入っていないものを「男団子」と呼ぶ。



新潟県の農家では、家にあるくず米を使ってお菓子をつくり、「笹団子」も初夏の笹がきれいな時期や春と秋のよもぎの季節に各家庭でつくられていた。笹の葉は防腐効果があることから保存食としても食され、旧暦の4月8日(新暦では5月8日)に薬師様に供えたり、5月5日の端午の節句(だんご節句)では米の粉を使ってたくさんつくっていた。特に初夏を彩る蒲原の祭りの際や五穀豊穡を祈る神事にはなくてはならないものです。

相馬産 あおさ海苔



あおさ海苔 (ヒトエグサ) 水揚げ時期：12月～3月

アサリとともに松川浦の中で養殖されています。養殖用のノリ網を張るため、秋になると松川浦のいたるところに竹の杭が立ち並びます。

収穫の最盛期を迎える冬から春にかけては、青々としたノリ網が松川浦に敷かれた絨毯のような風景になります。味噌汁、天ぷら、酢の物など、様々な料理で美味しく食べることができます。



相馬松川浦での海苔養殖は100年以上の歴史があり、昭和40年代にそれまでの黒海苔から青海苔へと転換した。約70の養殖漁業者が例年9月に網入れを行い春の3、4月には収穫のピークを迎えていた。

乾燥海苔で年間150から200トンの生産量があり、風味が良く、キロ5千円の高値が付くほど評価されていた。

2011年3月11日、東日本大震災の津波は、普段は波穏やかな瀉湖の松川浦を襲い、約2万4千柵の養殖棚を壊滅状態にした。東京電力福島第一原発事故による汚染水放出が追い打ちとなり、養殖事業は4年連続で平成26年度も自粛した。胞子を拡散させ種場を拡大させるのと、放射性物質モニタリング調査の目的のために張られた約2千柵の網は6月中旬(20日)までに引き揚げられた。

しかし、相馬の生産者たちは、不屈の意志で立ち上がります。ガレキ撤去などを地道に進めたほか、他県から寄贈された青海苔のタネを育て、2018年2月、とうとう再出荷にこぎつけました。



福島県の漁場「潮目」

黒潮の源はフィリピン、台湾の東方といわれ、大陸棚の線に沿って北上、日本の南沿岸を通り福島県沖に達します。

黒潮は1秒間に数千万トンもの流量の水を運んでいると推定され、その流れの変化は、日本の気候にも大きな影響を与えます。またカツオやマグロのなかま、サンマなど、多くの魚類がこの流れを利用して回遊します。

一方の親潮は、栄養塩類が豊富で、春になると植物プランクトンが多く発生します。さらに、それを食べる動物プランクトンも増えてきます。それらは、魚の格好のエサとなるため、親潮流域は生命を育む豊かな海といわれます。また、マコンブのような大型海藻も多くみられ、海藻が繁茂する海中林は稚魚たちが生活する大切な場所となります。



相馬に伝統料理「あおさ海苔と鱈の海鮮鍋」

鍋料理に「あおさ海苔」を入れるのは福島県内でも相馬地区だけになります。そのルーツは漁業が盛んな相馬地区では漁師達が漁獲した魚介類の海鮮鍋に、松川浦で取れた「あおさ海苔」をふんだんに入れた事がルーツとされ、これが各家庭に広まりました。

【2月の商品】



◇新潟名産「笹だんご」

新潟を代表する郷土の和菓子です。

よもぎ入りのお団子で自家製の粒あんを包み、天然の生笹で一つ一つ巻き上げました。

甘さ控えめで、笹の香りがする新潟名産「笹だんご」です。

職場でのおやつ・お手土産にピッタリです。

冷凍でお届けいたしますので、解凍しお召し上がり下さい。

解凍後はお早めにお召し上がり下さい。



◇「あおさ海苔と鱈の海鮮鍋セット」

昔から福島県相馬市で食べられている鍋です。
・福島県相馬松川浦産 あおさ海苔 50g×3パック

北限で採れるあおさ海苔は色も鮮やかで香りも高いです。

* 鍋に入れる以外はお味噌汁や天ぷらでも美味しく頂けます。

・ましお造り 塩真鱈切り身 3切れ×3パック
瀬戸内海の天然海水100%を使用した「ましお造り製法」で造りあげた真鱈は旨味が凝縮しています。

<調理方法>

①お好みの具材と鱈を入れて具材に火が通るまで調理してください。

②食べる直前に「あおさ海苔」を入れてお召し上がり下さい。

「笹だんご」「あおさ海苔と鱈の海鮮鍋セット」のご購入は、東北電力生協オンラインショップ「東北産品市場」でご購入できます。

東北産品市場
— 東北電力生協 —

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップよりご購入できます。
生協指定店：いわきユナイト(株)



<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>

【編集後記】

編集長の田子です。Tohoku Storiesは東北地方と新潟県の事業者や生産者の今をお伝えしていきます。また、その土地の穴場情報や組合員様の近況などをお伝えする情報誌です。

今回は、新潟市の(株)港製菓様と今が旬の福島県相馬松川浦の「あおさ海苔」を特集させて頂きました。

(株)港製菓様は伝統文化を守りながら新潟の発展とともに歩んできた企業です。「笹団子」は新潟や福島県会津の名物とされていますが、(株)港製菓様においては最新の冷凍技術により「作りたての食感」を保つ事ができる為、全国に販売しています。

新潟と言えば地震が多い地域で、今回の能登半島地震においても最大で震度6弱を観測し多くの住宅が被害にあり、新潟市西区では液状化現象が起きました。1月号でもお話ししましたが、岩手県においても古くから三陸地方は何度も津波の被害にありながらも先人達は同じ土地で復活してきました。新潟もどんな状況になっても生まれ育った場所を無くしたくないという思いを受け継いでいるのでしょうか？また、震災がおきるたびにライフラインの復旧作業にあたる企業とそこに働く人達にも先人達のDNAがあるのではないのでしょうか。



「新潟」という地名については永正17年(1520年)に新潟の表記が歴史記録として残っているものの由来については諸説あります。

①元々信濃川河口部に「新潟」と呼ばれる潟があったという説。

②信濃川の中州の間に新しい内湾、すなわち新しい潟が形成されたことにちなむという説。

③信濃川河口部の地形の変化により新しくできた島などにできた集落を「新方」(にいかた)と読んでいたのが「新潟」(にいがた)に訛ったという説。

株式会社 港製菓 営業部 山田 祐輔さん

山田さんは営業部の主任で、港製菓の商品を広める為、全国を飛び回っています。

山田さんの名刺には「おいしさに真心そえて！お菓子を通じて人に笑顔を！」と書いてあります。まさしく山田さん笑顔でした。



〔山田さんから東北電力生活協同組合員のみなさまへメッセージ〕

是非、新潟名産「笹だんご」をご賞味ください。

よもぎのお団子で自家製の粒あんを包んだ自慢の商品です。

TOHOKU STORIES

東北電力生活協同組合様向けの月刊誌です。東北地方と新潟県の生産者や穴場情報をお伝えいたします。

毎月25日に創刊

いわきユナイト株式会社 福島県いわき市泉町1丁目8-14 / 発行人:田子哲也

【お問い合わせ】

東北電力生活協同組合

〒980-0822 仙台市青葉区立町20-1

TEL/022-268-7150

担当:常務理事 荻原 崇弘

水産物を食べて応援 2/28(水)～3/7(水)まで

水産商品全品 10%OFF



あおさ海苔と蟹の海鮮鍋セット

福島県相馬松川浦産 あおさ海苔 50g×3パック 3240円 → 2916円

北限で採れるあおさ海苔は色も鮮やかで香りも高いです。

* 鍋に入れる以外はお味噌汁や天ぷらでも美味しく頂けます。

・ましお造り塩真鱈切り身 3切れ×3パック

瀬戸内海の天然海水100%を使用した「ましお造り製法」で造りあげた真鱈は旨味が凝縮しています。

<調理方法>

お好みの具材と鱈を入れて具材に火が通るまで調理してください。食べる直前に「あおさ海苔」を入れてお召し上がり下さい。



蛸とあおさ海苔の海鮮ぶっかけ丼80g×5パック 2250円 → 2024円

旨味が凝縮して柔らかい食感に仕上げる「釜茹で製法」は、大きさ毎に少量づつ茹で、蛸の鮮度や状態を見極めながら茹で時間を変えていきます。茹でた後、速やかに冷やし込む事で旨味が凝縮します。

蛸の旨みとあおさ海苔の香りはお子様からご年配の方まで幅広い世代に召し上がっていただきたく、ほんのり甘い白醤油で味付けしています。

1パックあたり80g入っており、お茶碗1杯のご飯に丁度良い量です。

冷凍にて配達いたしますので、解凍しお召し上がりください。



海鮮ぶっかけ丼 (ほたて) 100g×5パック 2484円 → 2236円

「ほたて」と、イカ・メカブ・ツブイの魚介類をベースに、甘みが特徴の”白醤油”を使用した独自の秘伝タレで味付けしました。

甘みが特徴の”白醤油”は優しい口当たりで、お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただける商品となっております。

ご家庭で海鮮丼やそのまま小鉢に盛り付けて酒の肴でお召し上がり頂けます。

冷凍にて発送いたしますので、解凍しお召し上がりください。

製造は東日本フーズ株式会社。

宮城県石巻市を拠点に食品加工を手掛けており、ISO9001およびHACCP&GMPの認証を取得しております。



めひかり唐揚げ用 200g×3パック 2789円 → 2509円

「常磐もの」の代表的な魚と言えば「めひかり」です。「常磐もの」のめひかりは、皮が薄く脂がのっています。人気のある食べ方は何といっても唐揚げです。今回の商品は家庭で手間無く出来るように粉が付いている為、油であげるだけで簡単に調理できます。

【お召し上がり方】

冷凍のまま油で揚げてください。そのまま食べても美味しいですが、お好みで紅葉おろしや塩で食べても美味しく頂けます。

東北産品市場
—— 東北電力生協 ——

東北電力生協オンラインショップ
「東北産品市場」でご購入できます。

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップ
よりご購入できます。

生協指定店：いわきユナイト(株)

<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>

