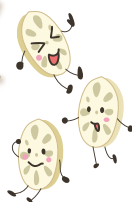


産地とともに 「岩国れんこん」の 魅力を伝えたい



コープの産直三原則

- 産地・生産者が明確であること
- 肥育・肥培方法・管理が明確であること
- 生産者との交流が行われていること

なくしてはいけないもの

広中食品の2代目である両親のもとに生まれた広中千佳さん。「私が就職するタイミングでは、他の兄弟もいましたし、私は、後継ぎの対象ではなかったため、保育士として働き始めました。でも、しばらく経って、父と母が元気なうちに家の仕事を手伝おうかなという思いが芽生えて、18年前に会社に入りました」。祖父母が創業した会社であるため、昔から「広中食品」が身近にあったという広中さん。「家業を継ぐことに抵抗はなかったんですが、れんこんって硬いし、メジャーな食材ではないので、れんこんを求められることは減ってくるのでは？」と聞いていたんです(笑)。それ

でも、自ら田んぼを借りてれんこん栽培を経験したり、食べてくださる方から「美味しい」という声を頂く中で、岩国がれんこんの産地として特別なものなんだということが分かったり、岩国れんこんという存在を「なくしたらいけない」と思うようになって今に至っています。



▲広中食品加工場

どこにも真似できない 岩国れんこん

産地の岩国市門前町は、瀬戸内の温暖な気候や海水のミネラルが含まれた土壌、水量の多い錦川など、豊富な資源に恵まれた地域です。メーカーとして、生産者さんとの関わりがある広中さんが意識しているのは、生産者・販売者・産地全体の協力体制

コープやまぐちが産直三原則に基づいて取り組む「産直」。山口県の産地応援企画として、今回は「岩国産れんこん」でおなじみの産直パートナー、広中食品の広中千佳さん(代表取締役)にお話を伺いました。



だといいます。「生産者の皆さんには、美味しいれんこんを安心してたくさん作って頂き、それを上手く商品化し、販売するのが私たち広中食品の役割と考えています。一

生懸命作って頂いた農家さんのためにも、納入されたれんこんを残さず無駄なく使うことを意識していますね。そのためにも、『岩国れんこん入りとうふハンバーグ』などの原料供給など、加工事業にも注力しています」。



▲れんこん掘りの様子



▲れんこん畑

組合員さんとの関わり

生協との関わりの中で、衛生管理の行き届いた工場を新設するなど新たな取り組みを行ってきた広中食品。「特にコープやまぐちさんは地元なので、学習会やれんこん掘り体験など組合員さんの方からイベントを盛り上げる企画を考えて頂いて、私たちも楽しませてもらうことが多いです。同じ県内で、産地に行ける距離というのがありますので、ぜひ産地に直接来て、自分の目で、体で体験して、岩国れんこんをこれからも可愛がって頂けるといいなと思います。ぜひ一度岩国にお越しください」。



▶広中千佳さん



コープの産直



全国では珍しい品種の「シロバナ種(晩生)」で、「糸を引くような粘り・煮込むとホクホク・すりおろしてももちもち」と三拍子揃った食感が特徴です。

※産直の岩国れんこんは宅配のみ取り扱い