

いばらきの 元気な食材



シャキシャキとした食感で、焼きそばや野菜炒めなどおなじみの料理に欠かせない食材のモヤシ。高い品質のモヤシを安定して生産する工場を小美玉市に訪ねた。

モヤシ 小美玉市



育成室のタンクで育つモヤシ＝小美玉市

旭物産（本社水戸市、林正二社長）の小美玉工場。モヤシの生産拠点として、小美玉市内に2010年、新設された。生産能力は1日60ト。自動制御システムを導入し、厳選された原料豆から高品質のモヤシを育てている。

製造工程は①原料豆の洗浄・仕込み②育成③洗浄④計量・検査―が主な流れ。育成室は24時間体制で自動制御されており、仕込みを終えた原料豆は7〜8日間かけて、育成タンクいっぱい（約1ト）に育つ。一つのタンクから約1トのモヤシができるという。

阿部能高工場長によると、一般的にモヤシといわれる「緑豆もやし」のほか、少し細くて甘みがあり、広島のお好み焼きに使われるという「ブラック

マップ（黒豆）もやし」、韓国料理でもおなじみの「大豆もやし」が作られている。

同社のモヤシ生産について、阿部工場長は原料に対するこだわりを第一に強調。厳選した豆を使用することによって「均質に育つので、シャキシャキした食感が十分に楽しめる」と話す。さらに「折れたモヤシが少ない」点が大きな特徴となっている。

モヤシは栄養価があらためて評価され、生産量も増加傾向にあるという。食材としての魅力は「自己主張しないで、どんな料理にも合うところ」と阿部工場長。旭物産小美玉工場は小美玉市先後653の1。☎0299（35）7890。