

特別栽培米もち米作りを学んで、体験！ コープのオリジナル商品と一緒に作ろう！



これまでの
取り組み

産地指定の田んぼ（五泉市村松契約ほ場にて）

5月 田植え 晴天の下、11組32名参加



▲手で植えるのは大変だけど
頑張るぞー



田植え機に
乗せてもらったよー

9月 稲刈り

台風のため、今年は残念ながら中止となりました

来年を
楽しみに…



▲昨年の様子

report

10月13日(土) 初回生産確認&感謝祭(もちつき大会)

五泉市村松のたいまつ食品㈱に集合した親子9組29名の参加者は、まず切りもち製造専用の工場へ。

新米の収穫状況などのお話を聞いてから、工場に入る前に、白衣、帽子をつけ、埃取りと手洗いをしっかり行いました。精米・異物除去→洗米・浸漬→蒸米→杵つき→圧延→急速冷蔵・硬化→切断→個包装→袋詰め→箱詰めまで製造の全工程を見学し、金属などの異物除去や、温度・品質管理などがしっかり行われていることがわかりました。

平成30年度新米での「新潟県村松産特別栽培米こがねもち」初回生産も無事確認できました。



その後は秋空の下、お楽しみのもちつき大会。最初にはっぴ姿のたいまつ若手社員が米粒を丁寧に潰した後、掛け声に合わせて杵を振り下ろし、おもちになってきたところで子ども達の出番です。ひとりずつ順番にもちつき体験をしました。

きな粉や大根おろしなどでつくったのおもちをいただき、大満足の様子でした。参加者からは「また親子で参加したいです」との声がありました。



▲みんなで息を合わせて
「よいしょー、よいしょー！」



▲大型の機械から次々とおもちが流れてきます



おもちが
出来上がる様子に、
くぎ付けの
子ども達

子ども達も杵で
もちつきに挑戦！



自分で
ついたおもちは
おいしい♪

最後はみんな一緒に
「ハイ！おもちー！」



コープデリの子育て応援が、 第12回キッズデザイン賞 消費者担当大臣賞を受賞！



今回の受賞は、たいまつ食品㈱との、親子での農業体験やおもち作りを通じた体験企画も評価対象となりました。感謝祭当日は、受賞の報告と、コープデリから子ども達にメダルの贈呈がありました。



金メダルもらったよ〜！▶

「新潟県村松産 特別栽培米 こがねもち」



一緒に作ったよ〜！

コープにいがたは、たいまつ食品㈱と毎年産地交流会を行っています。今年で4年目となるこの取り組みは、田植えから稲刈り、おもちの製造加工までの一連のプロセスを、組合員に体験・学習してもらうものです。本年度最後の企画となる初回生産確認&感謝祭を取材してきました。

「新潟県村松産 特別栽培米こがねもち」のこだわり

こがねもち米100%使用

風味の豊かさ、コシの強さ、粘りの強さが特徴



産地指定

五泉市村松地域の
もち米のみ使用



特別栽培米

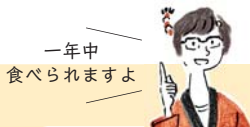
農薬と化学肥料を慣行栽培の
5割以下に減らして栽培

2段杵つき製法

昔ながらの杵と臼でついたコシの強いなめらかなもちを再現した、たいまつならでの製法

丁寧な精米と洗米

米の旨みを残した精米、水と空気の泡で米の表面の汚れをしっかりと洗米し、色白なもちに



こんな食べ方あったんだ！ おもち活用レシピ！

コープデリでもおなじみのたいまつのおもち。コープ商品も作っています。



▲5月の田植え交流会で試食しました

きのこの肉巻きもち



<材料/8個分>

- こがねもち……………2個
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用)……………8枚
- えのき……………適量
- 塩、こしょう……………各適量
- ごま油……………適量
- ぽん酢……………大さじ2
- 砂糖……………小さじ2

<作り方>

- ①もちを切れ目に沿って4分割する
- ②えのきはいしづきを取り、半分に切る
- ③豚肉を広げ、もち、えのきの順にのせて巻き、軽く塩こしょうをふる
- ④熱したフライパンにごま油をしき、肉の巻き終わりを下にして並べる
- ⑤軽く焦げ目をつけたら、水大さじ2を入れフタをして蒸し焼きにする
- ⑥もちが柔らかくなったら、よく混ぜ合わせたAを入れ、全体に絡めて出来上がり

ミートソースのもちピザ

<材料>

- CO・OPスライスもち……………6枚
- ミートソース……………大さじ2
- ソーセージ……………2本
- ピーマン・玉ねぎなど
- 好みの野菜……………適宜
- とろけるチーズ……………30g



<作り方>

- ①ソーセージ、野菜を薄切りにし、レンジで30秒程加熱する
- ②熱したフライパンに(くっつかないホイルをしき)もちを並べる
- ③②の上にミートソース、野菜、ソーセージ、とろけるチーズの順にのせる
- ④フライパンの縁から水を少々振り入れ、フタをして蒸し焼きにする
- ⑤チーズが溶けたらフタを取り、もちがカリッとしたら出来上がり

Arrange!



お好みソース、かつお節、マヨネーズ、青のりをのせればお好み焼き風に



たらこソース(たらこ生クリームまたはマヨネーズを合わせる)と刻みのりをのせてたらこソースピザに

いなりもち

<材料/4個分>

- CO・OPふくら味付けいなりあげ…4枚
- こがねもち……………2個

<作り方>

- ①もちを切れ目に沿って半分にする
- ②味付けいなりあげの中に①のもちを入れる
- ③重ならないように皿に並べ、かるくラップをして500Wのレンジで約2分

※もちが流れ出ないように注意しながら加熱時間を調節してください



お茶漬けもち

<作り方>

- ①もちを焼いて器に盛る
- ②お茶漬けの素をかけ、お湯またはお茶をかけて出来上がり



スープもち

<作り方>

- もちを焼き、お好みのスープに入れて出来上がり

お手軽調理法

電子レンジでふくらやわらか



深めの耐熱容器にもちを入れ、もちが隠れる程度の水を入れて500Wで約2分30秒加熱し、そのまま1分くらいおいてください。

※個数、調理器具の機種等により異なりますので、時間を調整してください