

活用現場
レポート

小島商店

長崎県南松浦郡新上五島町 もやし・こんにゃく製造

2017年に創業57年を迎えた小島商店様。長崎港から高速船で西へ約90分のところにある、長崎県新上五島町で、もやしとこんにゃくを製造されています。2003年よりFFCを活用され、品質にこだわって作られたもやしとこんにゃくは、全国から注文がくるほど大人気！たかがもやし、たかがこんにゃくと侮るなかれ！

今回は、身近な食品である、もやしとこんにゃくへのFFC活用方法と活用後の変化について紹介いたします。

新上五島町

長崎県 五島列島

使う水はすべて
FFCウォーター業務用FFC元始活水器を設置
(2004年～)

2. 仕込み

栽培用容器の底を埋めるぐらい薄くもやしの種子を広げ、容器を重ねていきます。パイロゲン2,500倍希釈水を6時間散水し、種子に吸水させます。

4. 洗浄・水切り・包装

発芽しなかった豆や、規格外のものをきれいに落すため、2回洗浄します。最後に包装して完成！

1. 原料保管

もやしの種子をFFCエースで挟みこむようにして保管します。

※小島様の経験から、FFCエースで挟みこむことで、もやしの生育が良くなると感じられています。

3. 栽培

毎日の気温・湿度等の栽培条件変化を瞬時につかみ、長年の勘で水分等の調節をします。

液体肥料、漂白剤などの添加物は一切使用しません。

FFC活用後の変化

もやしの品質向上！

食感がパキッと良くなり、食べた瞬間のもやしの甘さに驚かれます。自分でも納得のもやしは、これまでには年に2～3回しかできませんでした。FFC活用後は月に4～5回もできるようになりました。



日持ちが1週間以上！

一般的なもやし 2～3日
小島商店様のもやし 1週間以上
※野菜室で保存した場合。

保存料を使用していないにも関わらず、あまりにも日持ちが良いため、保存料を使用しているのではと疑われたこともあるほどです！

発芽率が向上！収量増加に！

発芽しなかった豆が大幅に減少しました！以前は水槽で栽培用容器6枚をまとめて洗うことができたが、発芽率が向上し、4枚しか入らなくなるほど1枚ずつが大きくなりました。



根も長くてびっしり！
元気なもやしの証拠です！

経営者のお話



代表者 小島 一雄 様(右)
奥様 恵美子 様(左)

2003年に近所の人からパイロゲンを勧められてFFCを知りました。初めは信じられないと思いましたが、より安全・安心でいいものを作りたいという思いからFFC導入を決めました。もやしもこんにゃくも95%が水でできているので、水が命です。導入後すぐにもやしの変化を体感しました。品質にこだわり続けた結果、もやしの価格より輸送料が高くて購入したいと言ってくださる方が増え、全国からご注文をいただき、感謝しております。また、島こんにゃくは、他ではなかなか真似できない形、食感が完成しました。これは手作りだからこそ成しえる技です。そして、FFCの技術がなければ作れませんでした。今後もいいものを作り続け、もっと多くの人に五島列島からもやしとこんにゃくを届けていきたいと考えております。

島こんにゃくへの活用方法

1. こんにゃく糊を作る

こんにゃく粉にパイロゲン1,000倍希釈水を加え、練ります。

3. 成型・釜炊き・熟成

機械を使い丸く成型したこんにゃくをボイラーで炊き上げ、保存桶で一晩あく抜きをし、成熟させます。

空気をたくさん含むため、
水面に浮いてきます！
もちもち食感の証です！

2. 凝固剤と混ぜる

天然のホタテの貝殻を使用した凝固剤とこんにゃく糊を混ぜます。具材入りの場合は、五島産のひじきや3つの野菜(三菜)と一緒に混ぜます。



五島三菜入り・白・五島ひじきの3種類！

4. 包装・殺菌

1つずつ形を確認しながら包装し、最後にボイル桶で殺菌して完成！

FFC活用後の変化

こんにゃくの生臭さが減少！

黒蜜ときなこをかけてスイーツとして美味しく食べられるほど、こんにゃく特有の臭いがありません！開封した時の臭いの少なさに驚きます！

あく抜き不要！
水洗いしただけで
調理できます！



働く環境の改善！

凝固剤による手荒れがなくなりました！工場内は塩素臭もなくさわやかな空気です。従業員の方々も風邪をひきにくくなり、元気に働いています！



洗浄作業の短縮！

工場の床は洗剤を使う必要がなく、水で流すだけで清潔に保てます！貯水タンクも何年も清掃が不要なくらい臭いもなくきれいです！

排水溝のぬめりも一切なくきれい！

他には真似できない食感の
こんにゃくが出来るように！

今まで食べたことのないもちもち食感がだせるようになりました！通常こんにゃくに具材を多く入れると日持ちが悪くなりますが、手づくりの技術とFFCにより、こんにゃくにたくさん具材を入れても大丈夫になりました。おでんなどの味のしみこみも抜群です。



機械の故障がなく、経費削減に！

一般的な機械寿命が15年ほどですが、20年以上経った今でも故障せず稼働しています。機械のメーカーの人も驚かされていたとか！新たに購入すると200万円もするので、経費の削減に繋がっています！

