

ネオ昭和 からむし通信

第8号〈食への挑戦の巻〉

発行/2010年11月6日

■本社/〒949-8522 新潟県十日町市伊達甲 236 TEL (025) 750-2857 FAX (025) 750-2858
 http://www.karamushi.jp/ E-mail cfy49400@nyc.odn.ne.jp 発行人/村山好明
 ■からむし応援団/〒948-0065 十日町市高田町3丁目東304 みらい印刷/村山久夫 TEL (025) 752-0350

十日町市の「からむし」

野菜ソムリエ 木村 正晃

さて十日町の「からむし」だ。初めこの食材を耳にしたとき、「虫?」恥ずかしながらそう思ってしまった。「からむし」は、イラクサ科の多年生植物で別名「苧麻」とよばれている。「からむし」の名前の由来は、一説によると、「から」は韓国の古代王朝である加羅を意味し、「むし」は朝鮮語の mosi (苧) の転用と言われているそうだ。

このように、「からむし」は縄文時代の晩期に中国大陸から朝鮮半島を経て日本へ伝播してきたと考えられていて、奈良時代に越後にもたらされたと言われている。江戸時代以前より越



からむしの葉



十日町産業フェスタ 2010 にて講演する木村正晃氏 (2010.10.23)

後で盛んに栽培されていたのだが、扱いが難しいことや加工しやすい手頃な価格の化学繊維の普及などに押され、「からむし」の存在はどんどん薄れていってしまったようだ。

僕も実際にこの「からむし」を圃場で見て食べてみたところ、作物的に歴史は古いが、野菜としては新しい可能性を大いに感じた。思った程青臭くなく、口中で噛んでみると独特な粘りを発し、とても美味なのである(この手のものは多くは、自分が青虫になったような気分させられるものが多い)。おいしい食材に触れると、触発されているんな料理が思いつく。事

実、いろんな料理に利用したいと思った。どんな野菜に似ているか?という点、青臭さを取り除いたモロヘイヤにとっても似ている。

現在、十日町にある(株)ネオ昭和さんが、「からむし」の商品化に熱心に取り組まれていて、繊維としての利用はもちろんのこと、お茶や飴、乾麺などを商品化されている。生鮮品としての可能性も感じるが、今後は加工食品へのさらなる利用、新しい商品も期待したい。

ホクシン Monthly 2010.10
 野菜ソムリエの食業校より転載

～からむしミニうんちく～

からむし麺の美味しい食べ方は?

からむしそのものの美味しさを召し上がっていただくため、からむし麺に葉の天ぷらを添えた「からむし天うどん」といたしました。お好みで七味唐辛子をかけてお召上がりください!!

からむし麺はコシが強く、滑らかなので越して、四季を通してお好みの調理方法で、美味しく召し上がっていただけます!!

- 冷たいうどん
茹でたからむし麺を冷水でしめ、冷たいつゆでさっぱりと。
- 温かいうどん
からむし麺に温かいつゆをかけ、天ぷらなどお好みのトッピングを添えて。
- カレーうどん
- 焼うどん
- なべ料理のしめ など



ご存知ですか? 隠れた健康パワー

からむしには独特のねばりがあり、モロヘイヤなどネバネバ野菜と同じく、豊富なミネラル分を有しています。身近な野菜「ほうれん草」と比較しました。その結果にびっくり!!

- からむし粉末100グラムあたり
 - βカロテン 16,000μg ほうれん草の約4倍 (ほうれん草(葉)4,200μg)
 - ナトリウム 17mg ほうれん草よりちょっと多い (ほうれん草(葉)16mg)
 - カルシウム 2,800mg ほうれん草の約57倍 (ほうれん草(葉)49mg)
 - カリウム 1,300mg ほうれん草の約2倍 (ほうれん草(葉)690mg)
 - ビタミンB1 0.25mg ほうれん草の約2倍
 - ビタミンB2 1.1mg ほうれん草の約5倍
- ※ほうれん草の数値は日本食品標準成分表から引用。

成分名	からむし粉末(100g)	ほうれん草(葉)100g
βカロテン	16,000μg	4,200μg
ナトリウム	17mg	16mg
カルシウム	2,800mg	49mg
カリウム	1,300mg	690mg
ビタミンB1	0.25mg	0.125mg
ビタミンB2	1.1mg	0.22mg



野菜ソムリエ 木村正晃プロフィール

新潟県で、初めての野菜ソムリエ。日本大卒。高級スーパーマーケット、外資系食品メーカー勤務を経て独立。07年1月には、新潟在住の野菜ソムリエを組織した「ベジフルコミュニティ新潟」(現にいがた野菜ソムリエコミュニティ)を設立、代表に就任。UXテレビ「まるどりっ!」等に出演。食料自給率1%アップ運動「FoodAction Nippon」応援団に任命、イタリア料理「トラットリア・アー・アッラ・セータ」の野菜ソムリエとして活動後、現在フリーで活動中。

次世代人気ご当地グルメ「ごったく」無料おひろめ会に出演!

十日町地域地場産業振興センター(クロス10)で10月23日①・24日②開催された、「産業フェスタ」と「食の見本市」に「からむし麵」を出展しました。

十日町市では、平成21年度に総務省の「地域力創造アドバイザー事業」の指定を受けました。平成21年7月に開催された講演会をきっかけに、今年4月、地

域活動グループ「ごったく」が結成され活動をはじめました。「ごったく」は地域の活性化をはかることを目的に「自然が育んだこだわりのまち」をキーワードとし、地元有志が結成した「ロケ誘致」と「特産品開発」のグループ。

十日町の知名度アップと地域資源をいかした「特産品開発」

からむし「食」の分野へ進出!

で多くの人に見てもらい、買ってもらう、最後には気に入ってもらうことで十日町を多くの人から知ってもらおうこと。そして23日と24日の産業フェスタでのデビューは予想をはるかに超える盛況ぶりに、出展した私達も確かな手応えを感じました。

からむし麵

「からむし」伝来の地・韓国で今

めざせ次世代人気ご当地グルメ! 次の十日町市の特産品はこれだ!!

無料おひろめ試食会

各回・各店舗 先着100食限定!

会場
十日町産業フェスタ会場内
バザール広場
十日町赤町6 クロス10・キナーレ

10月23日(土) 24日(日)

2日間とも
1回目 12:00~START!
2回目 15:00~START!

主催/十日町市を有るにし「ごったく」
後援/川西農工会・水沢農工会・中登農工会・松代町農工会・船之山農工会(財)十日町地域地場産業振興センター

お試しあれ! シコシコの食感と
のどごしの良さ!!

からむし麵

越後が誇る戦国大名・上杉謙信も衣類の原料として積極的に栽培し、京都などに売り出していた「からむし」。ここ十日町市でも江戸時代後期頃までからむしを原料とした越後縮の生産が盛んでした。「からむし麵」は、カリウム・カルシウム・ビタミン類が豊富に含まれているからむしの若葉を粉末にして練りこんで作られたうどんです。

ネオ昭和
新潟県十日町市伊達甲236
TEL. 025-750-2857
取締役社長 村山好明

今後の活動に
乞うご期待!

写真上:「ごったく」無料おひろめ会のチラシ
写真下:からむし麵紹介記事

盛況、満員御礼!



▲長い行列の「からむし麵」ブース
調理が間に合わなくなるほどの人だかりにスタッフからは嬉しい悲鳴が…▶



年の11月に開催される「2010ソウル国際食品産業展(FOOD WEEK 2010)」にネオ昭和の「からむし」製品も出展します。この展示会はソウル江南区のCOEXを会場に、出展者17カ国・約600社、来場者は9万人を超える韓国最大級の食品関

連総合展示会です。食品に対する安全意識の高まりや日本酒ブームなどを背景に、韓国は日本食・日本食品市場が拡大してきており、有望な市場のひとつとなっています。※この十日町の「からむし」が、韓国市場にどうアピールできるか、新たな出会い・展開を求めて「からむし食市場」への挑戦は続きます。