

葵タイムス

東日本大震災から4年4ヶ月が過ぎた。原発事故の風評被害が今も続いている。会津地方には、風評被害と戦いながら、前に進み続ける食品会社がある。

誇りある乳製品作り

会津中央乳業 風評と戦い安全性アピール

会津坂下町にある会津中央乳業は会津産の牛乳を販売したり、加工製品を生み



復興に向けて頑張っていることを説明する二瓶さん(左端)

出したりしている。アイスクリームやヨーグルト、牛乳もおいしいと評判だ。

その秘密は作り方の加熱方法にある。加熱殺菌の時、通常なら130度(高温)



あの子のストーリー

起き上がりコラム

会津中央乳業の牛乳などに女の子の顔が描かれている。実はこのキャラクターにはストーリーがある。第二次世界大戦が終わり、中国から日本に帰る家族がいた。途中、幼い娘が栄養失調で亡くなった。深く悲しんだ両親は、日本に戻ってから「栄養

失調で亡くなる子供がいなくなるように」との願いを込め、牛乳販売の仕事をした。それが後の会津中央乳業である。

「あの子」には名前を付けない。見た人が、それぞれ一番似合う子供の名前を付けてほしいと思っ

で2秒なのだが、会津牛乳は85度(中温)で15分殺菌している。こうすることにより、香りと甘みがぐっと増すという。原発事故の影響で福島県内では牛乳が作れなくなっ

会津の牛乳は安全が確かめられ生産を再開した。しかし「福島県の牛乳には放射能がある」と誤解されて、売り上げが減ってしまった。

最近、会津中央乳業では、新しくチーズの開発を行っている。加工乳製品は風評被害でのイメージダウンが普通の牛乳に比べ少なく、売り上げも震災前に追いついてきているため、売れる

のではないかと考えたからだ。種類はモッツアレラチーズとさけるチーズ。販売は8月ごろを予定しているが、規格外の大豆が残っていた。しかし西村さんは「使える」と思った。

西村さんは、震災から4年を機に会津産大豆納豆を復活させることを決定。今は、少し高いが、残っていた会津産の大粒の大豆を使用した納豆の生産を試みている。それがたとえ小さな一歩だったとしても、いつか長い道を行く一歩となるだろう。(菊地正汰、齋藤ちひろ、佐野宏翔)



原発事故後の苦労や努力を語る西村さん



こぼりん(右端)などを活用した白糸本舗の商品

会津の真正納豆

白糸本舗 100%地元産の歩み

会津若松市にある元祖白糸本舗は、1616(元和2年)徳川家康が亡くなった年に創業した。納豆を作るようになった。西村文享さんが今の社長だ。多くの会社は原料の大豆を外国から輸入しているが、白糸本舗では国産を使用している。

西村さんは「納豆が嫌い

な人が多い外国で作られた大豆で納豆を作るのはおかしいのでは」と思い国産を使うようになったという。さらに会津の農家に頼み、平成11年から納豆用の大豆を作ってもらった。14年からは会津産大豆の納豆の販売を始め、19年から全品、会津産大豆を使っていた。

震災時、白糸本舗も大きな被害を受けた。大豆は仙台の間屋から仕入れていたが、その間屋が津波で流され大豆が入ってこなくなった。物流も止まりスーパ

本舗に来てくれた客がたくさんいた。「やるしかない」。

理解と安心の教室

白糸本舗では、納豆作りは勿論のこと、食育活動にも力を入れている。西村さんは会津若松市食育ネットワーク・実践部会長となり、若松のマスケットキャラクタ「こぼりん」を納豆のパッケージにプリント。それが県全体の学校給食、スーパーに出されている。市内外の小中学生を対象にした「手作り納豆教室」

や「オープン工場見学」というのも積極的に開催している。納豆作り体験を通して、食料自給率の問題、食べることの大切さ、楽しさを広く知ってもらうための活動だ。「だめ、できないのは、簡単。本当に必要なのは、どうしたらできるのかを考

えること」。そう言った西村さんの瞳は、希望のある未来を見ていた。

「私たちが編集しました」



前列右から菊地正汰(千里小5年)、山田未来(喜多方第一小5年)、増子羽海(瑞小6年)、後列右から齋藤ちひろ(福大附属中1年)、目黒太郎(行仁小6年)、佐野宏翔(湯川中2年)