

# 想いをつなげて 「食べる人がつくる人、つくる人が食べる人」



気で望むものを、自分たちで作りたい。食品工場は、『食べる人がつくる人、つくる人が食べる人』という理念のもとに立ち上げられ、その想いを私たちはずっと継承しています」と語るのは、同工場企画管理部の三田雅人さん。

副工場長の小林彰良さんによると「当時は、市場には粗悪なもち米で製造されたもちも多く出回っていたようです。家族が集まる年始には、本当においしいもちを食べてほしい。組合員からも、『おいしい

おもちが食べたい』という声が上がっていたのだと思います」とのこと。組合員とコープこうべの想いがつなげて、良質なもち米を使用した、出来たてのこもちを提供したのが1925年。太平洋戦争中は中断を余儀なくされましたが、戦後しばらくしてもち作りは復活。今や「神戸の冬の風物詩」といわれるまでになりました。

神戸から近畿へ  
広がる「こもち」ファン

六甲アイランド食品工場が完成した1988年、「もちりこもち」もこの工場で作られることになりました。7階建ての建物で、コープこうべ独自ブランド「coop's」の商品約2,000アイテムのうち、パンやとうふ、こんにゃく、納豆、和菓子など約300種類の製造を担う一大拠点です。

コープこうべと京都生協との取り引きが始まったのは1995年、近畿を中心に19生協で商品の共同開発や共同仕入れなどを実施した

ことがきっかけでした。今年は、京都生協の組合員が「もちりこもち」を手にするようになって25回目の師走。京都の組合員からも毎年待ち望まれる人気商品となりました。

## 特設の製造スペースで 6日間で約200人を動員

12月26日、工場7階の一角に「もちりこもち」を製造する特設コーナーが期間限定で出現します。使用するもち米は、国産の新米。なかでも、もちもち感と風味に定評のあるもち米をブレンドして使用します。材料の手配や人員の配置、工程の一切を取り仕切るのは、和菓子・餅グループマネジャーの中本史雄さん。「もちりこもち」製造の最重要人物です。

製造工程は洗米、浸漬、蒸し上げ、もち練り、成形の5段階。まずはもち米を水に4時間以上浸漬、

しっかり吸水させて膨らませます。次はもち米を蒸し器に入れ、一度に700～800kgを蒸し上げます。この「浸漬」と「蒸し上げ」は、もちの良し悪しを左右する最も重要な工程。人の目と手でこまめに出来を確認めます。蒸し上がったもち米は、もち練機へ投入。スクリーンでもち米を瞬間に潰して練り上げた10kgの塊を、さらに機械で丸もちに成形。蒸し上がったもち米を成形し終えるまでの時間は約10分。「このスピードのおかげで、もち米の風味を生かした杵つきと変わらないおいしさのもちを、短期間で大量に作る事ができるのです」と中本さん。成形されたもち米は、打ち粉をした板の上で袋詰めできる温度になるまで冷まします。

## 「必ず届ける」 使命感に支えられて

「もちりこもち」は毎年作られた

てをお届けするため、注文数に合わせて製造しています。「お正月のもちが購入できない人がいては本末転倒。以前、成形の機械が故障したときは生産が遅れ、こちらから直接納品したこともありましたが、年末の渋滞に巻き込まれて大変な思いをしました。それでも待っていてくれる組合員のために、必ずもちを届けてきました。『おいしいおもちで新年を祝ってほしい』という思いは、94年前に初めてもちつきをしたときからずっと同じです」と、植木さんは語ります。

今年も地元・コープこうべのほか京都生協、ならコープなどで供給予定。想いの込められた「もちりこもち」とともに、新年をお迎えください。

- 1.もち練機で練り出されたもちの塊を、1個50～55gに成形。次々と丸もちが誕生
- 2.もち米の運搬は、かなりの力仕事。地元神戸の高校球児たちのパワーも借りて、もち作りは進められています
- 3.練り出されたもちの塊は10kg。アツアツを自動成型機へ投入します
- 4.冷却後のもちを板から移し、ひとまとめにする作業。打ち粉が空中に舞って、機器も人も真っ白に
- 5.金属探知機などのチェックを経て、規格に合わせて袋詰め
- 6.包装後も再度計量し、念には念を入れます。この赤い袋が目印

**おいしい食パン**

植木さんおすすめ!  
コクとボリューム満点  
アレンジ

揚げ餅 in 粕汁

①「もちりこもち」を丸ごと油で揚げる。

②1を粕汁に入れてできあがり。

粕汁の具はお好みで

ちょっと余っちゃいそう  
食べきれない場合は…

冷凍して常温解凍がおすすめ!

開封後すぐに冷凍すれば、解凍後ももち米の風味が感じられる「もちりこもち」が楽しめます。



▲六甲アイランド食品工場は、1995年の阪神・淡路大震災で支援に尽力。発生時、工場では発送予定のパンの生産が完了していました。被災は逃れたものの、六甲アイランドに架かる六甲大橋が完全通行止めに。配送予定だったパンは、救援物資として神戸市消防局のヘリコプターで避難所へ運ばれ、避難していた人たちの「命の糧」となったのです。