

今宵、餃子パーティーを

ご飯が進む、進む！
子どもも大人もみんな大好き、餃子。
安心安全な餃子を作り続けて61年、
ヨコミゾ（埼玉県さいたま市）は
「現場力と開発力が自慢」です。



こんがりと焼き色がついた餃子。ひと口噛めば肉汁があふれる。

カリッとモチッ ジューシー あふれ出る うま味



- 1 中火でじっくり火を通すのがおいしく焼き上げるコツだ。
- 2 ミンチにする前の肉のかたまり。
- 3 肉のうま味やドリップが逃げないように、ミンチにするのはその日に使う分のみ。
- 4 キャベツは大地を守る会の生産者が作るものを使用している。
- 5 肉と野菜、調味料が混ぜ合わさった状態。練り具合は人の手で最終確認する。



年間売上トップ 定番アイテム

かつて中国から伝わった餃子は、白ご飯に合うおかずとして日本で独自の発展を遂げたと言われています。今ではGYZAとして海外で愛され、まねるなど、世界への広がりを見えています。

大地を守る会の惣菜部門で年間売上トップの人気を誇るのも餃子。2014年の取引開始以来、20万パック以上を売り上げたのがヨコミゾの「焼き餃子ファミリーパック」です。

餃子といえば宇都宮や浜松などが



注目されがちですが、今回お邪魔したヨコミゾの本拠地はそのどちらでもなく、埼玉県さいたま市。ご当地グルメ的なマーケットに頼るわけでもなく、創業61年目を迎えられるのは、「安心・安全」を軸としたこだわりが消費者に受け入れられたから。

原材料の野菜、肉、小麦は国内産を使用。化学調味料は使いません。素材の持ち味を生かした商品作りにこだわった餃子・焼売の製造卸として営んできました。子どもから大人まで誰もが安心して楽しめるのも、余計なものを入っていないから。

「学校給食用の商品も作っていて、北海道から沖縄まで納入実績があります。餃子は野菜も肉も使うので、



地産地消がしやすい商品なんです」
(営業部長の坂上努さん)

さらに大地を守る会の餃子はオリジナル原料の特別仕様。例えばキャベツは、大地を守る会の会員様にお届けしているものと同じものを使用しています。管理も手間がかかりませんが、他の商品の材料が混同することがないように朝一番で作っているのだそう。

早速、工場の中にお邪魔してみました。食品安全に関する国際規格であるISO22000認証を取得している工場なので、各工程で品質管理・衛生管理が厳しくなされています。工場長の小澤正光さんが案内してくれました。



- 6 小麦粉に水と塩を混ぜた状態。皮の元となる。
- 7 ローラーを通して帯状に伸ばされていく。その後、30分以上寝かせることで、グルテンが増えてもちもち感が生まれる。
- 8 丸く切り抜かれた皮の上に餡が乗り、機械でとじられる。ひだも自動でつく。
- 9 パックに並べた餃子は、一度蒸した後に急速冷凍。冷凍だからこそ無添加が可能になる。
- 10 商品開発を担当する川口さん。社内きっての「焼き」の名人でもある。
- 11 スタッフのみなさん。勤続年数が高い人が多く、熟練のスキルを持つ。



餃子といえば家庭でも作ることの多い定番メニューですが、工場ではほとんどの工程が機械化されています。チクチクとひだを入れないがらピタッと包む工程ですら、機械がやっ

最後の決め手は人の手で

てくれるのです。効率化された分、餃子の質を左右する肝心な部分には、しっかりと手間をかけることができます。例えば餃子の中身となる餡を作る工程。調味料、ミンチにした豚肉、キャベツ、玉ねぎ、ニラを加えたあとは機械が練ってくれますが、肉の解凍具合などは季節や日によっても



異なるります。必ず担当スタッフが手で固さを確認して最終調整を行います。「微妙な練り具合を見分けるには長年の経験が必要なので、現在は2人しか担当できないんです」「小澤さん、餡と同様に、餃子の味の決め手となるのが、皮です。」

焼きやすさはどうして？

餃子の形が完成すると、一度蒸してから急速冷凍し、冷凍のままお客様の手に届きます。ヨコミソの餃子は、おいしさはもちろんのこと、その「焼きやすさ」もお客様から定評がありますが、その秘密がこの一度蒸す工程にあるのだそうです。でんぷんは水と加熱されることで分子が規則性を失い、α

化糊化します。これが皮のモチモチ感を生み出すと同時に、焼きやすさにつながるのです。生の餃子は焼くときに鍋にくっついてはがれにくいことがありますが、α化した皮は、はがしやすく誰でも簡単に焼くことができます。

ヨコミソの餃子では、北海道産の2種類の小麦を専用粉としてブレンドしています。小麦粉に水と塩を混ぜてミキシング。ここで活躍するのがスタッフ最年長の村田政夫さん、この道44年の大ベテランです。季節やその日の天候によって、水の量やミキシング時間を判断して調整します。餃子の皮の加水率は一般的に50%を超えますが、ヨコミソでは30%程度。小麦の含有量が多いため、皮の風味もしつかり味わうことができます。



完成した皮と餡は工場内の次のラインへ。丸く切り抜かれた皮に餡が次々に包まれていきます。「端を少しだけ開けてとじているので、焼き餃子や水餃子だけでなく、揚げ餃子としても楽しんでいただけますよ」(小澤さん)

自家製でおいしく焼き上げるコツは、中火でじっくり火を通すこと。強火ですと水が飛んで一気に焼き目がついてしましますが、中火にすることでうま味を閉じ込めた状態で焼き上げることができるのです。製造の現場で戦うスタッフたちに加えて、欠かせないのが「開発部」の存在です。数ある商品ラインナップのレシピ開発を担うのは、開発部長の川口崇さん。

味もボリュームも大満足！「餃子のヨコミソ」が作る本格餃子
焼き餃子
ファミリーパック
(30コ入り)
1530 凍 限定2000
828円 (税込894円)
540g (30コ)
⑦小麦・大豆
⑧ヨコミソ (埼玉県さいたま市)
要調理

もちもち&パリッと食感の皮の中には熱々の肉汁がじゅわっとあふれます
肉汁あふれる
フライパンで
焼き小籠包
1526 凍 5 限定2000
460円 (税込497円)
200g(25g×8コ)
⑦小麦・大豆
⑧ヨコミソ (埼玉県さいたま市)
要調理

選抜をくりげり抜け、2年前に生まれたいヒット作が「肉汁あふれる フライパンで 焼き小籠包」です。ひと口かじればうま味が凝縮したスープがあふれ出る人気の品。調理中にスープが溶け出したり、皮がスープを吸ってしまったりしないように作るには大変な苦労があったと言います。川口さんの腕の見せ所です。

「正直、添加物を使えばたやすくできる工程もあります。でもそれをせずにスープのうま味を再現していく。うまく商品化ができたときは嬉しいですね」(川口さん)

餃子も小籠包も、冷凍庫に常備してある安心感は、どこの家庭もきっと一緒。

カリッと焼きあがった餃子のもちもちの皮、あふれ出る肉汁、キャベツやニラの風味。今夜も箸が止まらなくなりそうです。

餃子も小籠包も、冷凍庫に常備してある安心感は、どこの家庭もきっと一緒。

カリッと焼きあがった餃子のもちもちの皮、あふれ出る肉汁、キャベツやニラの風味。今夜も箸が止まらなくなりそうです。

ソーシャルレポート

今号は、2019年10月に発生したフィリピン・ミンダナオ島地震への支援の続きをレポートします。

「DAFDAF基金」で海外の生産者へ災害支援

緊急と長期で2回支援しました

2019年10月にフィリピン南部のミンダナオ島で、10月16日(マグニチュード6.3)、29日(同6.6)、31日(同6.3)と大きな地震が3度続けて発生しました。「バラゴンバナナ」の産地付近のマキララ町だけでも10万人を超す方々が被災され、住む家を失いました。幸いバラゴンバナナの生産者には死者は出ませんでした。怪我人が出ており、多くの家屋が倒壊し

ました。大地を守る会は会員の皆さんからお預かりしましたDAFDAF基金から、緊急支援金として50万円、長期的支援金として6万1,000円を拠出しました。ご協力いただき誠にありがとうございました。緊急支援金は被災者4,150人への生活物資などの配布、長期的支援金は77世帯の仮設住宅の建設費用などに使用させていただきました。

危険地帯に指定された故郷

その後、政府が地盤調査を行い、被災した多くの人の故郷の地盤が不安定な危険地帯に指定され、住むことができなくなりました。バラゴンバナナの生産者の中には仮設住宅やテントに住む家族がありますが、新しい転居先がなかなか見つかりません。仮設住宅の周りに花を植えたり畑を作ったりして生活は落ち着きを取り戻していますが、一方で仮の住まいは5年

以内に転出しなければならず、厳しい状況が続いています。中でも大手バナナプランテーションの畑の中でテント暮らしを続けている少数民族の家族は、転居先候補地の先住者と宗教的な理由でトラブルが発生し、引っ越しができない状況にあります。復興はさらに時間がかかりそうですが、大地を守る会は必要に応じて支援したいと考えています。

災害の支援にも。
海外の生産者をサポート

DAFDAF基金
4801 1口 500円
※「DAFDAF基金」への募金です。



- 1 仮設住宅は被災者自ら建設しました。
- 2 山で発生した大規模な地滑りが、地震の大きさを物語ります。
- 3 大手バナナプランテーションの中にテントを張って住む家族も。農業散布はテントの上にも行われています。
- 4 地震発生直後、バラゴンバナナの出荷団体の事務所が崩壊した様子。



オーストラリア森林火災の支援報告

2019・2020年にオーストラリアのカンガルー島で発生した大規模な森林火災。最終的に島の約半分の面積を焼失し、全焼家屋65軒、死亡者2名、またコアラ約2万5千頭に被害が出たとされています。同島産のなたねを使用した「石橋製油のなたねサラダ油」を取り扱う

大地を守る会は、300円をカンガルー島に寄付する寄付付きの同商品を販売し、寄付51,600円が集まりました。寄付金は、カンガルー島のなたね生産者の焼失した自宅や倉庫の再建などに使用されました。ご協力いただき誠にありがとうございました。



- 1 島内飲料水の供給源であるプラントも被害を受けました。
- 2 一面に広がる燃え尽えた森林。焼失したな



なたね畑も一部ありましたが、2019年産のなたねはすでに収穫済みで、その保管所は幸い火災を免れました。

奥山さんのさくらんぼの霜害支援報告

今年、全国随一のさくらんぼ産地・山形県では、4月10日前後の強い冷え込みにより咲きかけのさくらんぼのおしべが凍って枯死、また4月26日晚から27日朝にかけて強い冷え込みで、満開の花がダメージを受けてしまい、県内全域で大きな被害が出ました。大地を守る会に25年間さくらんぼ

を出荷している生産者の奥山博さん・博文さん親子も、今年の作付け2,300kg分のうち出荷できるのが720kgという厳しい状況に置かれました。そこで大地を守る会は「大地を守る第一次産業支援基金」から支援金30万円を奥山さんにお届けしました。支援金は霜害防止対策などに使用される予定です。



- 1 例年では、一枝にたくさんの実がなります。
- 2 霜害があった今年は、一枝に数個しか実がついていません。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問合せ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL 050-5306-8513
E-mail: oisix_social@oisixradai.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの向上に管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai-daichi-m.co.jp/information/8>

大地を守る会
DAICHI no MAIMOKU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513