

手間暇かけて丁寧に昔ながらのこんにやくづくり

おでんや煮物はもちろんのこと、アイデア次第であらゆる料理へと姿を変え、冷めてもおいしく低カロリー。食物繊維が豊富で健康にも良いといわれるこんにやくを、南八木町の静かな住宅街の一角でつくり続けているのが、株式会社香久山美人です。同社は1916年に初代の木原寅蔵さんが製造卸業として創業しました。

4代目となる木原智司さんの代表

「地元の方にもっと食べていただいで、県産素材のおいしさを広めたい」

巻頭特集 こんにやく製造 株式会社香久山美人

味わいいろいろ

櫃原産 こんにやく

大正5年の創業以来、こんにやく製造一筋。先代より受け継いだ製法を大切に守り続け、奈良県産素材にこだわった独自商品を開発。バラエティーに富んだこんにやくを届けます。



スイーツこんにやく

プレーンと抹茶きな粉の2種類。こんにやく特有のぷるぷるとした食感に、つるんとしたのど越しの良さがたまりません



ぷるぷる食感がたまらない！スイーツこんにやくの誕生

近年、家庭用こんにやく製品の消費は減少傾向にあり、製造業者は苦境に立たされています。この状況から脱するには、市場に類を見ない画期的な商品を開発し、ヒットに導くことが必要です。香久山美人では15年前ほどに、うどんやパスタのこんにやくを開発。しかし、期待通りには売れませんでした。「時代が早すぎたのかもしれない」と、木原社長は笑いながら振り返ります。

時代が変わり、香久山美人のチャレンジ作が目の目を見るときが訪れます。2019年に誕生した「スイーツこんにやく くずきり風」です。木原社長が葛切りを食べていたときに「こんにやくでつくれるのでは」と

取締役就任を契機に、社名を株式会社木原から香久山美人に変更し、こんにやく以外の健康食品の取り扱いも開始しました。3兄弟の長男である木原社長が商品企画と販路開拓を担い、2人の弟が製造・営業部門に携わる小回りの利いた経営を行っています。同社の看板商品は「生芋ばたねりこんにやく」です。ばたねりとは古くからの製法の一つで、こんにやくの原料と凝固剤を混ぜ合わせる工程で「ばたねり」と音を立てながら大きな板で練ることに由来します。空気を含ませながら練ると気泡が生

まれ、そこに煮汁がよく染み込み、弾力を帯びた原料となります。練り終えた原料は、熱湯で熟成させる缶蒸し製法を経て、1日程度馴染ませます。仕込みから完成までおよそ3日。手間と時間をかけ、こんにやく本来の味と食感を楽しめる商品に仕上げます。

「ばたねりこんにやくは、新鮮な芋が収穫できる11月から翌3月までの限定生産です。伝統製法を守り続け、少量生産ながら旬のおいしさを追求する当社の思いが詰まっています」と、木原社長は話します。



こんにやくづくりの様子。手触りの感覚を大切に、こんにやくの原料を平らにします



ありがとうこんにやく

奈良県産こんにやく芋を使い、昔ながらの缶蒸し製法で作られた商品。歯ごたえ良く、煮汁の味が口中に染みわたります



ばたねりこんにやく

仕込みから完成まで3日間の手間暇をかけた香久山美人の看板商品は、味の染み具合と歯ごたえが抜群。新鮮な芋の風味が残る逸品です

こちらもおすすめ

奈良漬こんにやく

芳醇な香りそのままに、酒粕とみりんでじっくりと漬けた一品。おかずとして、酒のあてとしても最適です



刺身こんにやく

珍しさも相まって人気の「空芯菜入りさしみこんにやく」は、わさび醤油をさっとくぐらせて。酒の肴にもおすすめです



県産野菜とのコラボで地産地消促進に貢献

同社では、奈良県産素材を練り込んだこんにやくの開発・製造に注力しています。県産の空芯菜（ヨウサイイ）やほうれん草が入った刺身こんにやくをはじめ、明日香村産の赤みや黒米を練り込んだこんにやく、酒粕とみりんでじっくり漬けた奈良漬こんにやくといった商品を販売しています。こんにやく芋も可能な限り奈良県産を使用し、明日香村の自社こんにやく畑では栽培も手掛けている。収穫量は少量ですが、目の行き届く範囲で丁寧に育てられた芋は、村内販売用のばたねりこんにやくに使われています。今後は県産商品開発をさらに推し進め、地元野菜を練り込んだこんにやく商品の

素材が持つ旬のおいしさを大切に、こんにやく製造に取り組んでいます



代表取締役 木原智司さん

ラインアップ増加をめざします。「こんにやくに限らず地産地消が増えれば、地域が活性化します。地元の方にもっと食べていただいで、県産素材のおいしさを広めてほしいです」と、木原社長は抱く思いを口にします。

こんにやく製造一筋の地元メーカーが手掛ける昔ながらの味。まだ食べたことがない人は、手間暇かけてつくられた逸品を試してみたいかがでしょう。



information

株式会社 香久山美人
 櫃原市南八木町3-4-27
 TEL.0744-22-2654
<https://kaguyamabijin.co.jp/>

写真は明日香村にある自社こんにやく畑の様子。5年前から栽培を行っています