

# もろつか こんにゃく

私たちがこんにゃくづくりを頑張ればね、  
村の人たちが張り切って蒟蒻芋を用意してくれるとよ。  
その蒟蒻芋を買おうとね、「ありがとう」って言われて、  
なんだか良い事したみたいで、儲かるより嬉しいと。  
だから、できるだけ長く続けようと頑張ってるのよ。



## やさしい こんにゃく。

口に入れた瞬間、ぶるぶると柔らかく、滑らかな舌触りが他のこんにゃくとはまるで違うことを実感させる。

この感動の食感は、もろつかこんにゃくを長年つくり続けてきた、西田イサノさんの試行錯誤の賜物だ。

「ばあちゃんにね、いくら教えてもらっても、どうしてもその通りにならないとよ。こればかりは、失敗を繰り返して体で覚えるしかないの。」

そう語り、もろつかこんにゃくは書いたレシピではなく、人の手を伝って受け継がれてきたことを教えてくれた。

日々こんにゃくづくりに勤しむ西田さんは、毎日がとにかく楽しみなのだそう。それは、蒟蒻芋をつくる人や、食べてくれる人と心を通わせることが何よりも嬉しいからだと話す。

西田さんの、豊かな日常からこぼれおちる優しさを含んだ「もろつかこんにゃく」を、ぜひ味わってみてほしい。

インタビュー動画を是非ご覧ください。



さしみがおいしいですよ。  
酢味噌どうぞ。



## 南川食品加工場

〒883-1301  
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代58003  
☎0982-65-1063 (FAX兼用)



原材料は、蒟蒻芋と木灰水のみ。  
体にもやさしいこんにゃくです。  
※1個入りもつくっています。(写真は2個入り)

