

# 産直便り

組合員と生産者がともに育てあう  
生協の産直

## 株式会社サラダコスモ



株式会社サラダコスモ  
養老生産センター(岐阜県養老郡)  
(左から)営業部 角谷 勝海さん  
センター長 原 勝美さん・中根 大和さん

全国トップクラスを誇る発芽野菜メーカー。  
1945年に、中田商店として創業。1955年  
からもやし栽培を始め、1981年に「緑豆も  
やし」を開発。もやし、スプラウト、カット野  
菜などの生産・販売を手掛けている。



## 安全・安心、シャキシャキした絶妙な歯ごたえ 産直 緑豆もやし

### 安全・安心な無添加・無漂白もやしを開発 国内最大級の工場で栽培から出荷を行う

軸が太く、シャキシャキとした歯ごたえが絶妙な「産直緑豆もやし」。かつては黒豆もやしが主流だった中、日本で初めて「緑豆もやし」を開発したのが株式会社サラダコスモです。

「当社は『親が子を想うような気持ち』で、安心して美味しく食べられる体にいいものをお届けしたいと、食の安全に取り組んでいます」と胸を張る営業部の角谷さん。1970年代、もやしを漂白するのが当たり前だった時代から、いち早く無添加・無漂白もやしを開発し、普及を進めてきました。

生産工場は国内に6拠点。FSSC22000認証(\*)を受けた国内最大級の養老生産センターでは3種類のもやしを育て、1週間で100トン以上を出荷しています。

もやしの生育は洗浄した種を仕込み室でぬるま湯に浸けて発芽させ、51室ある栽培室へ移して定期的に散水します。「発芽時に出る熱を冷やすため、数時間おきに水をかけないといけないんです」と教えてくれた養老生産センター長の原さん。養老山脈が生んだミネラル豊富な名水で栽培し、1週間～10日かけて成長したもやしは、



栽培室の様子

厳しいチェックのもと自動化ラインで洗浄、梱包、箱積みを行い出荷されます。

(\*)FSSC22000認証  
(Food Safety System Certification 22000認証)  
食品・添加物・食品を包装する資材の安全を確保することを目的としたシステム規格



計量されるもやし

### 野菜くずを飼料に変え、廃棄物ゼロを実現 地場の野菜で地域全体を盛り上げていく

同センターでは「緑豆もやし」をはじめ、12種類の国産野菜を組み合わせた「カット野菜」も扱っています。年間通して大量に出るもやしの豆殻や根、キャベツなどの野菜くずは、2023年からスクリュープレス機で碎いて水分を絞り、畜産の飼料として提供するなど廃棄物ゼロを実現。SDGsにつながる活動に、幅広く取り組んでいます。



県民せいきょうとのつきあいは30年以上にわたり、工場見学や学習会など組合員との交流も盛んです。「口に入るものをつくる責任は厳しく、現場では日々細心の注意を払い努力を続けています」と、真摯に語る同センターの中根さん。「今後は各地に生産工場を増やし、地場の野菜を使って地域全体を盛り上げたい」と展望する原さん。安全・安心な美味しさを、全国に広げています。

### おすすめの食べ方

【緑豆もやしのゆかり和え】  
緑豆もやしを沸騰したお湯で約30秒茹で、ザルに上げて粗熱を取り、冷めたら赤じそふりかけ(ゆかり)をまぶして和えればできあがり。夏場でもさっぱりと食べられる一品です。



サラダコスモ  
公式レシピサイト



### 上手な保存方法

「緑豆もやしは温度管理が大切です。冷蔵庫の野菜室ではなく冷蔵室の方に保存してください」と原さん。ビニール袋に入っている商品は、「もやしは呼吸できるように、小さな穴を開けるといいですよ」と教えてくれました。



産直 養老根取り  
もやし

産直 緑豆  
もやし

ハ宅 (次回7月4回)  
(ふくい〜な)

宅 (7月3回)