

# もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「もっけだの」という言葉  
 山形情の厚い感謝を表す  
 庄内弁、社長の口癖(笑)  
 発行：第12号 平成21年10月  
 編集：本間光太郎  
 本間真悠子  
 庄司 葵



## 焼畑

今年の夏、8月のお盆前後、好天の日が続かず、焼畑農家の方は火入れ日の設定に苦勞されていました。藤沢かぶの後藤さんの畑も例年より遅れ、8/19の早朝、火入れが行われました。数年前、収穫時の焼畑をご案内しました方が、杉林の中、狭い林道を通り抜け、突然目の前に広がった焼畑に「これ何!!」と感嘆の声をあげていました。焼畑はどの場面でも不思議な感動を呼びます。数百年も前から鶴岡の地で続いている焼畑、これだけ大規模に行われているのは国内でただ一ヶ所、鶴岡市だけです。農業は使わず、肥料も主に焼いた木灰に頼っています。山形大学の江頭先生は、田川から温海に連なる山岳道路を「焼畑ロード」と名づけました。当社では「焼畑ロード」で栽培される「田川かぶ」(温海かぶを田川地区の方が独自に選抜した、当社では一般名「温海かぶ」と呼んでいます)「藤沢かぶ」、温海地区の焼畑栽培「温海かぶ」。

少し離れた宝谷地区の「宝谷かぶ」、鶴岡の焼畑で栽培されているすべまのかぶを取り扱っています。

## ご案内

### 『おいしい山形プラザ』



東京、銀座周辺には全国各地のアンテナショップ<sup>®</sup>が  
 出ております。山形県も今年「おいしい山形プラザ」を  
 出店しました。県内直送の新鮮な農畜水産物、加エ  
 品、2階のイタリアンレストランも人気です。当社の漬物  
 (粕漬、からし漬)もでております。銀座にお女寄  
 りの折には是非ご利用下さい！また、当社は「山形  
 ファンクラブ」の皆様が山形にいらした際、サービス  
 を提供する協賛店にもなりました。ファンクラブの入会等  
 詳しくは「おいしい山形プラザ」HPをご覧ください。

### 『うまさぎっしりスタンプラリー にいがた・庄内』



9月15日～12月20日まで、2009新潟県大観光  
 交流年推進協議会による「うまさぎっしりスタンプラリ  
 ーにいがた・庄内」で庄内エリアのチェックポイントに、  
 9月1日～12月25日まで ETC 限定「日本海きらきら  
 羽越観光圏」の優待観光施設となっております。  
 この機会に是非お立ち寄りください。

### 粕漬をお買い上げのお客様に お歳暮特別3大企画！！！！



(2009年11/1～12/31まで)  
**その1** 当社の「奈良漬」も紹介されました、  
 辰巳芳子先生著、「この国の食を守りたい〜その  
 一端として」(筑摩書房)を、粕漬をお買い上  
 げのお客様で、ご希望の方から抽選で3名様  
 にプレゼントいたします！(応募締切2009年12/31まで)

**その2** 木桶を使った手作業で造る「きゅうり粕漬」  
 を、12月末までのお歳暮期間中、通常600円(税)  
 のところ 特別価格 **500円(税込)**で販売  
 いたします！

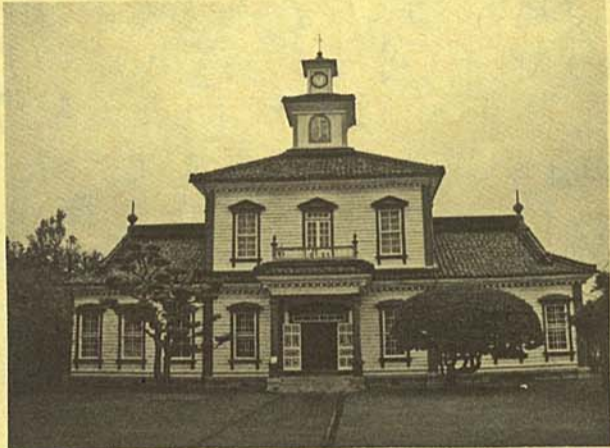
**その3** 5250円(税込)の粕漬(樽詰、箱詰)を  
 お買い上げのお客様に、本長特製「酒粕」  
 500gをまれなくプレゼントいたします！  
 酒粕は、寒い時期、「粕汁」にするとカラダが  
 温まる健康食です。美肌作用も期待できます。

# 観光案内

～鶴岡を歩く シリーズ②～

## 致道博物館

子どもたちのところから車で15分、鶴岡の中心地にあります。美術展示会場もあり、高校の美術の時間に幾度もなく訪れた所です。そのことが、東京など鶴岡を離れた地で時間に余裕が出来ると、その地の美術館を訪ねる習慣にもなりました。旧庄内藩主、酒井家の御用屋敷を博物館にただけに、藩主御隠殿には酒井家に伝わる歴史資料、美術工芸品が展示されています。名匠高橋兼吉による、旧西田川郡役所、旧鶴岡警察署、民具の蔵、民族文化財収蔵庫、田麦俣の民家など、みどりの豊富な、鶴岡の文化の底深さの一端にふれることができるお勧め観光スポットです。



(本間光廣)

↑アクセス JR鶴岡駅から庄内交通バスで約10分

# 素材紹介

## ヘルシー野菜「マコモタケ」

当地では4年前に県外から株を導入し、藤島地区が産地として知られております。水田で草丈2mくらいまで成長、外皮を剥いた白い部分を食用にします。竹の子とアスパラの間くらいの歯ざわりで、アクもなく、ほのかな甘みがあります。食物繊維が多く、カリウムが豊富で血液の流れを良くする新健康野菜です。漬物にもむきます。



↑皮をむいた白い部分を食べるマコモタケ



## 本場の本物

この度、(財)食品産業センター様に「山形のつけもの」として7品目、山形県漬物協同組合より「本場の本物」の申請を行いました。地域食品ブランド表示基準となる、名前の由来、歴史的伝統性、品質、衛生管理基準、製法の特徴、原材料の特徴等、審査、認定を受けました。当社では鶴岡市焼畑あつみがぶ、鶴岡市焼畑藤沢がぶ、鶴岡民田なすの辛子漬の3品目が認定され、「本場の本物」マークの商品への貼り付け、流通が認められました。これもお客様からの長年にわたるご愛顧の賜物と感謝申し上げ、「本場の本物」の名に恥じないよう、一層の精進を重ねます。全国的には「沖縄黒糖」「草加せんべい」「三河産大豆の八丁味噌」等、貴重な品が認定を受けております。

## 社員紹介



家業を継ぐべく帰郷し、もう40年になろうとしています。母校の前身、鶴岡中学校校歌の一句「地靈人傑たのもしき」鶴岡の名に恥じない。「鶴岡の漬物屋」を目指します。(社長 本間光廣)

のれんを守り、次の世代に受け継いでゆかれるよう、社員ととも頑張りまわります。(取締役 本間 伸)



## 表紙の人



### 冬の贈り物



カタログの表紙は、「きゅうり粕漬」製造工程の一場面、佐藤ミチさんの手です。ふくらと仕上げる熟練の技で、塩抜きに水を使わず、酒粕に何度も漬け替える伝統の手法です。きゅうりは、昔ながらの地元産ブルーム系きゅうりを契約栽培し、使っています。



※「本場の本物」マークとは？  
その土地土地において、伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の厳選原料を用いて、「本物」の味をつくり続ける。そんな製造者の【原料】と【製法】への「こだわりの証(あかし)」となるのが「本場の本物」のマークです。

TEL フリーダイヤル (通話料無料)  
☎ 0120-330-878  
0235-33-2023

FAX フリーFAX (通信料無料)  
☎ 0120-033-870  
0235-33-0878

郵便  
専用申込用紙を封筒に入れ  
ご郵送下さい。※切手不要

ホームページ (24時間受け付けます)  
<http://www.k-honcho.co.jp>



◎インターネットでご注文のお客様につきましては「商品代金の3%引き」

つけもの処 株式会社 本ほんちよう 長

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7