

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「ありがとう」とい言葉
より情の厚い感謝を表す
庄内語、社長の口癖(笑)
発行：第2号 平成16年10月
編集：本間 光太郎
本間 真悠子
庄司 凌

鯛、鮭の粕漬け

この時期、85歳で亡くなった母を思い出します。
「鯛、鮭の粕漬」は母が当地の家庭料理として鯛、鮭の
採れる12月に「酒粕」を利用して「鯛、鮭の粕漬」にて、
正月用のご馳走として造っておりました。それが「みりん漬」評判
になり、市販するようになったのです。母にとって自分ではじめて
思い入れの強い大事は商品でした。ですから、母は晩年まで
こと「魚の粕漬」に関しては自分で手をかけておりました。
魚の仕入れ、酒粕の選定から用具の指示まで、こと細かく
やっておりました。2人の女子社員とともに寒いなか暖房も
使わず、その日入荷した魚は量が増えてもその日のうちに
処理しておりました。また、塩加減には特にこだわっており、
自分が育てた2人の女子社員に
「塩振り」を任せられる
ことを確認した翌年の春
亡くなります。母の思い
入れのこもった「鯛、鮭の
粕漬」が今年も始まります。



(店主 本間 光廣)



がんばる地元の中高生

今年もインターンシップ実習として庄内農業高等学校、鶴岡
中央高等学校から、合計4名の2年生がそれぞれ3日間、
職場体験として地元の鶴岡第五中学校からは4名の生徒が
1日、社員と一緒に働いていただきました。この体験を通して
それぞれ大きく成長したように思えます。そんな生徒の感想
文を一部紹介します。

一つの仕事を何回回もしなければいけないので、毎日の作業
を一つ一つ丁寧にこなす社員の皆さんの頑張りはずいと感じ
ました。また、本長の皆さんからは大変優しく指導いただき
3日間は楽しい仕事をすることができました。(高校2年生)
総合学習の地域理解学習では見学させていただきありがとうございました。
自分達が住んでいる地域や職業について理解
を深めることができました。また自分の将来の職業について考える
いいきっかけとなりました。(中学1年生)

なつかしの風景

缶詰製造風景



今年の9月、全国紙の山形版で、大正時代から海外に輸出されている
商品として、当社の「みりん漬」が取り上げられました。

タイトルが「(大正時代) 日系移民の心の味
ハワイで缶詰が人気」。気になって机の奥
を探しまいたら、古い写真が出てきました。
裏には、大正11年5月28日、第1回試写と
書いてあります。缶詰を作っているところと、
今と同じく人の手で詰めている風景です。
なんと、日本髪的女性が2人、初めての写真



だったのでしょうか。はずかしそくに笑っています。今もこの工場が「みりん漬」を造っています。
フランスで、ニコラ・アッパルが缶詰の製造法を発明してから今年で200年。
記念の年に懐かしい写真と出会いました。

お客様の声

江戸川区主催の「つけもの教室」にご参加いただきました。ご感想を紹介させていただきます。

この度「つけもの教室」に参加させて頂きましてありがとうございました。大根しめじ漬は何回も作り友達にもあげ大変好評でした。レシピが「おいしいと言われコピーして差し上げ」「おいしい」と家族で喜んでると私の方もうれしくなっています。(T.Kさま)

早速教室の帰りに野菜を買って帰りチャレンジしてみました。以前は漬物作りは私には無理だなあ〜と諦めて居ましたが、今日の教室への参加で、私も出来るんだなあ〜と少し自信が持てました。出来上がった大根しめじ漬を会社の先輩に食べて頂いたら「美味しい」「美味しい」の連続でした。本長の先生に教わったのだから、当たり前の中で思いつく...とでも嬉しかったです。(K.Sさま)

📖「つけもの教室」にご参加いただきました皆様ありがとうございました。ご希望の方にはレシピをお送りいたしますのでお気軽に連絡下さい。

素材紹介

藤沢カブ

作家・藤沢国平氏(ゆの)の地「藤沢」。そこで古くから栽培されてきた藤沢カブ。絶滅寸前としていた伝統の焼畑農法で再生しました。下の写真のような急な山の斜面でしか栽培できず数も少ない貴重な野菜です。

普通の赤カブよりきめが細かく、やわらかな肉質、歯ざわりと色とりが特徴です。当店では販売していない品です。甘酢漬にしております。



事務所紹介

お客様に身近な事務所スタッフを紹介いたします。



佐藤悦子

電話対応ですが、お客様に笑顔が居るのを嬉しいと思っています。漬物食べて健康と若さを保ちかまはります!!

本長に嫁いで早くも半年。庄内弁を勉強しつつ、日々頑張っています。



本間真紀子



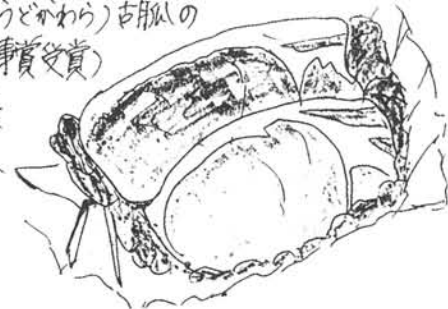
庄司愛

新米ママです。仕事に子育てに毎日、元気に頑張っています。よろしくお願いいたします。

庄内豚漬けセット

SPF豚の味噌漬けと漬物のセットです。SPF豚とは「豚の発育を妨げる特定病原菌がいない」健康な豚のお肉です。肉はやわらかく臭みがなくあっさりしているのが特徴です。豚肉を提供していただいている太田産商社は山形県で唯一「日本SPF豚協会」の認定工場となっております。このSPF豚の旨みをひきたてる漬物としてごわやかな鶴渡河原(うどかわら)古馴染の特製ピクルス(山形県知事賞受賞)

藤沢カブの甘酢漬、本長特製キムチをご用意いたしました。



編集後記

「もっけのへ」第2号は、いかがでしたでしょうか?今回は、2回目という事で、少し余裕をもって取り組みたいような気がします。本長の歴史や、商品への思いなど感じていただけたらと思います。皆様のご意見、ご感想、どしどしお寄せ下さい。待ってます!!

TEL 0120-330-878
0235-33-2023
FAX 0120-033-870
0235-33-0878
(24時間受け付けます)

つけもの処 株式会社 **本長** honcho

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7
URL <http://www.k-honcho.co.jp> E-mail honcho@poplar.ocn.ne.jp