

もっけだの

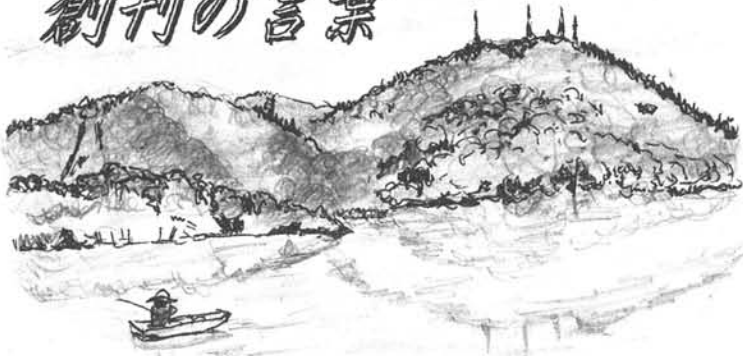
もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「ありがとう」という言葉
より情の厚い感謝を表す
庄内語、社長の口癖(笑)

発行：創刊号
平成16年6月

編集：本間 光太郎
佐藤 葵

創刊の言葉



鶴岡市の西に位置する大山地区。ここ大山には日本海から吹く風雪に屏風のように立ちまじり、地元の農業を守っている高館山があります。戦国時代、庄内地域に君臨した武藤氏の居城、「尾浦城」も高館山にありました。このことから高館山の麓に広がる大山地区は「尾浦」とも言われておりました。自然林に指定され「森林浴の森100選」にも選ばれている、自然と歴史に恵まれた「尾浦」。この地で明治の末から変わることなく漬物店を続けているのが、つけもの処 本長です。皆様方に本長のこと、漬物のこと、地域のこと、お客様のこと等、商品カタログでは伝え切れないことを「もっけだの〜尾浦の里通信」としてお伝えいたします。

本長の歴史

- 明治41年 本間長右衛門氏が「野菜・山菜・粕漬」製造の「本長商店」を創業
- 大正5年 「みり漬」を研究、開発し缶詰として海外（アメリカ）に輸出
- 大正11年 「大山の粕漬」として佐賀県の「松浦漬」等とともに「日本五大漬物」に選ばれる
- 昭和48年 山形漬物品評会で「野菜・山菜粕漬」が農林水産大臣賞を受賞
- 昭和49年 アメリカFDAの登録工場となる
- 昭和55年 観光バス等で工場見学、販売を始める
- 昭和64年 法人化「株式会社 本長」となる
- 平成7年 料理研究家 辰巳茅子先生を最高顧問とする「確かな味を造る会」に入会
- 平成10年 山形県漬物品評会で「野菜のみり漬」が農林水産大臣賞を受賞
- 現在 創業96年目

酒粕の話

酒粕はもろみを搾った残り粕のことを言い、白米100キロから20〜25キロとれます。関西の大手酒造メーカーが、今までのような酒粕がとれない酒造りの製法に替えたこと、また日本酒の生産量が残念ながら落ちていることもあり、酒粕は年々手に入りにくくなりました。

今と違って貴重品となつた酒粕には、デンプン、タンパク質、繊維が多く栄養的にも大変優れております。

免疫力を高める成分もあり癌予防にも良いと言われております。また、血圧を下げる効果も酒粕の中のペプチドに期待できます。

酒粕を扱っておりますと手がすべすべします。地元では、酒粕パックで健やか素肌を保っている方もおります。



お客様の声

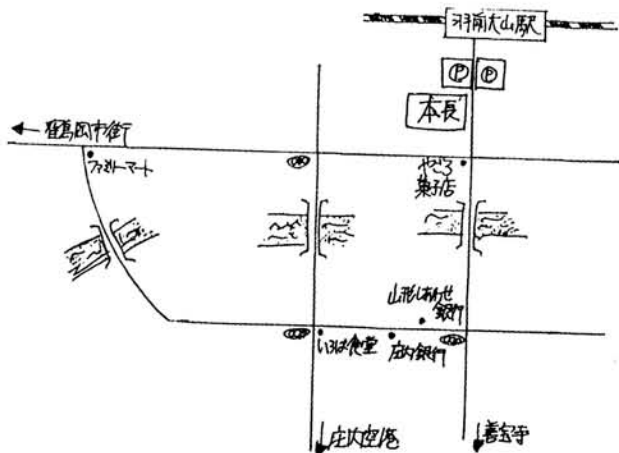
兄がお酒を呑めぬのに粕漬が大好きだと言うので変な癖かと思つたら本長さんの粕漬だったのです。他の粕漬はだめだとお兄さんが本長さんのだけにと言っていました。私も兄に貰って食べてみたら本当にこんなに美味しいの食べた事がなかったです。

(横浜市 E.Kさん)

😊 うれしいお言葉ありがとうございます。お客様からの「おいしい」という声が何れの励みになります。今後とも本長の味を大切にしていきたいと思ひます。

お店に直接買いに行きたいのですが、行き方がわかりません。教えて下さい。

😊 たくさんのお客様から問い合わせをいただいております。只今、案内看板の設置場所を検討しております。周辺地図をご参考下さい。



素材紹介

友江落

今も鶴岡市・大山の友江地区で16代続く木村家の前庭でひっそりと栽培されております。栽培は300年以上も前から行われ、無農薬。肥料も邸内にある大きな梅の落葉からの腐葉土と米糠・籾殻を使い化学肥料には頼っておりません。私どもでは粕漬に使用しております。



おばこ梅

「三太郎の日記」で知られる哲学者、阿部次郎の生誕の地、松山町。おばこ梅は松山町で30名の方で栽培されています。皮は薄いですがしっかりして肉質がしまり、梅干に合います。おばこ梅を使った梅干は昔ながらの製法で塩漬け後、塩抜きをしないで乾燥、シ着色した品です。塩分約20%と高いですが、塩抜きをしないため老化を防ぎ美容と健康増進に役立つクエン酸がよく残っております。



在来作物研究会

鶴岡にある山形大学農学部の教官を中心に昨年11月末、山形在来作物研究会が発足しました。温海がぶ、民田はす、たぐらち豆等鶴岡には

この土地ならではの昔からの作物(野菜)が栽培されている全国的にも珍しい地域です。全国的に名の知られている作物はいいのですが、数多くの在来作物が知らず知らずのうちに消え去り、一部は消え去ろうとしています。遺伝資源としても貴重で、将来地域の宝物になる可能性を秘めております。昔から、漬物原料として利用していたことで、生き残っている野菜もあります。この地で90年以上も漬物店を続けさせていただいている当店の一つの使命と思ひ、在来野菜を使い続けたく、研究会に入会いたしました。

編集後記

山形は山菜とさくらんぼのシーズンです。今回初めてのことで、しかも編集部員は2人で、しこらしこら(あにふた 笑)しましこがなとか創刊にこぎつけることができました。皆様のご意見・ご感想お待ちしております。今後とも よろしく 願ひします。

TEL 01 20-330-878
0235-33-2023
FAX 01 20-033-870
0235-33-0878
(24時間受け付けます)

つもの処 株式会社 **本** ほんちょう **長**