

# 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  
 里情の厚い感謝を表す  
 庄内語、社長の口癖(笑)

発行: 第4号 平成17年10月

編集: 本間 光太郎

本間 真穂子

庄司 俊

藤沢周平文学最高傑作

## 蟬しぐれ

公開

藤沢周平文学の最高傑作とされる「蟬しぐれ」が  
 全国公開となりました。監督 脚本 黒土 三男氏  
 主演 市川染五郎 丸、木村佳乃さんと豪華な  
 顔ぶれが揃った映画となりました。

物語の舞台のモデルとなったのは、この庄内。  
 庄内藩をモデルにした海坂藩の下級武士が  
 主人公です。主人公である下級武士・牧文四郎  
 が真・すぐりに生きていく姿を通して、平凡に生  
 活することの偉大さ、人としてのあるべき姿を、原作

に忠実に、美しい日本の四季折々の風景を織り交ぜて表現した作品です。

監督は藤沢周平さんが生まれ育った庄内の風景を忠実に再現すべく、庄内の羽黒地区に主人公  
 達が暮らす粗屋敷をゼロから作り上げました。結果、山形の名山と言われる金峰山、月山、鳥海山  
 が一望に見渡せるすばらしいセットが出来上がりました。真冬に撮影した粗屋敷が吹雪に見舞  
 われるシーンは、まさに庄内の厳しい冬を表現していると思います。現在、そのセットは保存され  
 一般に公開されています。

当社は、藤沢周平さんゆかりの地に伝わる在来野菜「藤沢のび」を用いた甘酢漬を取り扱って  
 おります。藤沢文学には漬物に関する記述が多くみられます。映画と合わせて、当時の庄内  
 に思いを馳せてはいかがでしょうか。

## スローフードな漬物

### 野菜・山菜の粕漬

高く評価されており、また海外にも輸出するメーカーも目立ち、海外からも注目されています。高級酒の割合が高く、そこから出る酒粕も自  
 社から質の高い高級酒粕となり、色白で、ほどよい固さ、サラッとした口当たりの良い酒粕となります。当社では、蔵元からの絞りにての酒粕を  
 自社のタンクに踏み込み、半年以上かけて、粕漬用の酒粕に仕上げます。土用過ぎから引き始めますが、夏の暑さで色がつま過ぎないように、  
 蔵の温度を調整し、注意深く育てています。「粕漬」は酒粕の美味しさを食べるものという、創業以来の思いから、化学調味料に頼らず、甘さ  
 の味をふくらみを砂糖からいかにしているだけです。また、社長が重視するのが熟成させる期間です。特に、野菜を塩蔵する期間、お塩抜き  
 の初期段階(下漬)  
 のコツです。



では、特にじっくり漬けてみます。「下でじっくり漬けてこねものはダマ」昔から代々、蔵に引きわたって粕漬造  
 り、次の段階に進めるか、職人の長年の勘を働かせることです。今は職人の勘に品質管理の  
 化学分析値を重視して決めております。容器も重要です。創業以来使っている秋田杉で作った  
 木樽が塩蔵、下漬段階で活躍しています。他の容器より早く、きれいに漬け上がり、  
 こうして、粕漬の出来上がるまで見てみると、浅漬をスローフード的な漬物とすると、  
 粕漬はじっくり熟成の味を築くスローフード的な漬物の代表と言えます。



# 素材紹介

## 特別栽培温海かぶ

「温海かぶ」の本場、温海地区でさえ、従来からの杉の代採跡地を使った、焼畑で作る「温海かぶ」作りが年々困難になってまいりました。温海の伝統的焼畑で作った無農薬、無化学肥料で栽培した「温海かぶ」をしかり後世にも伝えていきたいという、地元の方々の熱い思いから今年、山形県の認証を受けた、特別栽培の「温海かぶ」が作られます。温海の地域をあげた持続性のある事業でもあります。我が社もこの事業に共感し、特別栽培と認定された「温海かぶ」を使った漬物造りを行います。まず従来からの甘酢漬として商品化いたします。特別栽培と認定された「温海かぶ」は大変高価な商品となります。今現在、「特別栽培温海かぶ」は入荷しておりませんので、この原料を使った商品が、従来品と比べて、どう優れているかお客様にご説明できない状況です。ですから、カタログには掲載できませんでしたが、商品化し、其所通りの結果が出ましたら、お知らせし、販売したいと思っております。



### 大黒様の年夜

昔から伝わる年中行事が年々衰退してゆくようです。年中行事には、それに伴う独特の食事、行事食があります。毎年12月9日は、大黒様のお年夜です。大黒様は権の神。商家である我が家は、商売繁盛、子孫繁栄を願う行事です。おめでたいお年夜は、大豆汁の二湯建てず、黒豆の飯、納豆汁、豆腐の白煮、豆はす、ハチマツの田楽。子供が楽しめるように、おめでたい大根（ぶひま）の大根。おに、「くあん」という馬菓子、米すり菓子と飴、日本酒と生魚も供えます。屋敷内のお箱荷様にも供え、一袋箱にて神様、仏様、お箱荷様を拜む大黒様に手を合わせ商売繁盛、子孫繁栄を御願ひします。最後に大黒様に供えた内容と同じ食事を家族みんなでいただきます。



## 新発売 つけもの王国

～ 漬物四品詰め合せ ～

このたびは、ちよとした手工産にピッタリな詰合せが、出来ました。内容は、黄金の里（しほ漬）、庄内福神漬、むら里（胡瓜のしほ漬）、刻み青菜の4種類です。人気の漬物をセットにしました。これからの季節、お世話になった方、お友達など、お年始のごあいさつにご利用いただけます。多彩なつけもの産地、山形で「地元」を中心に新鮮な国産野菜にこだわり、手間と時間を惜まずに仕上げた手造りならではの素材な味です。税込 1,050円



## 社員紹介

今回は、魚の粕漬を受け継いだ、この2人を紹介いたします!!



阿部 美和子 さん

鯛、鮭を漬ける部門です。スタッフは2名ですが、全社員の助けを借りて、「おいしくなれ、おいしくなれ」と魚を漬けています。お客様においしいお魚の粕漬をお届けできるように頑張ります!!

お魚の漬物は、塩分も上手に出せず、切り身も小さくならない商品として出せるのみに既にいたしました。おはあかんが、「あかん」と言いつつ樽の中に入れていたのを思い出して、これからは塩は多めに少なくも、切り身も小さくならないよう頑張ります!!



佐藤 ミチ子 さん

### 編集後記

朝々は、すっかり冷え込むようになり、秋の深まりを見せていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。この秋、当店が自本間光太郎、真悠子夫妻においしい女の赤らめんが誕生しました!! すくすく元気に育っています。社長はかわいい孫に尻が下がりっぱなし(笑)「おはあかん」に関するご意見、ご感想、どしどしお寄せ下さい。お待ちしております。次号も、どうぞお楽しみに!!

TEL 01 20-330-878

0235-33-2023

(携帯電話からもご利用頂けます)

FAX 01 20-033-870

0235-33-0878

(24時間受け付けます)

つけもの処 株式会社 **本 ほんちよう 長**