

# 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：第3号  
平成17年6月  
編集：本間光太郎  
本間真悠子

## わが社のささやかな リサイクル



毎年五月の末から六月のはじめにかけて、竹の子(月山竹の子)が早朝より入荷します。地元出身のご年配の方に、子供の頃、登校前、放課後に竹の子の皮剥きをしたと懐かしく話してくれる方がおりました。一本一本手で剥く、全くの手作業でした。皮を剥く機械も開発されたと聞きますが、せっかくの高級品である竹の子を傷つけずに取り扱うには、手剥きが一番と、今も手剥きにこだわっております。出てくる皮も多量です。それらの処分に苦慮しておりましたが、地元山形大学の先生のご紹介で、有機肥料の生産者と出会い、竹の子の皮や、切り取った部分を全部持ち込み、おが屑などに加えて肥料にしていたいただきました。この肥料を我が社の契約ス

している農家の方に使っていたいただいております。昨年夏、台風で根こそぎ倒された「うり」を見ましたら、この肥料を施したところでは、細根がびっしり張っておりました。厄介者だった廃棄物も土にもどし肥料とし、土の改良剤として再利用。我が社の原料野菜の栽培に使われております。



## 地元のおいしい店 「すがわら製麺」様

「稲庭」と言えば秋田を思い浮かべますが、鶴岡市大山地区にも明治の時代二十数戸の稲庭屋さんがあり、県内有数の生産高を誇っておりました。今唯一残っているのが「すがわら製麺」様。今の当主は、五代目、菅原成規さん。若手で研究熱心です。高級絹の産地鶴岡の産学官協同で開発したのが絹入り麺。絹の主成分の良質な蛋白質を麺に練りこむことで、コシ、白さ、光沢、のどごしの揃った夢の麺が誕生しました。今回、「絹入りうどん」としてセットに初登場します。



## 尾浦の里 だより

一年で最も過ごし易い季節になりました。この時期庄内三大祭りの最後を飾る「大山犬まつり」が開催されます。今年は六月五日の祭りの前夜祭として「黒川能」が上演されます。戦国時代、高館山に居城「尾浦城」を構え、庄内地域を治めていた武藤氏が上洛の折、演能者を伴って帰国、黒川の村人に伝えたのが、今、重要無形文化財として著名な「黒川能」の始まりと言われております。そのご縁で、尾浦城のあった大山で上演されるのです。六月四日の黒川能の上演を楽しみにしております。

# お客様の声

茄子の辛子漬は、おいしいのですが、そのまま食べると辛すぎます。食べやすい方法がありましたら教えてください。

(山形市 M・Hさん)

〔編〕辛子漬は、時間が経つと辛味が抜けます。そこで当社では辛味が抜けることを考慮して、辛子粉の力を最大限に発揮できるように製法をとり、辛味の強い、また辛味の風味を生かした辛子漬に仕上げてあります。辛すぎると感じる方は、お好みに応じてキッチンペーパー等で辛子粉を拭き取り、お召し上がりください。茄子を半分に切ると、さらに辛味が抜け、食べやすくなります。

# 素材紹介

## 鶴渡河原きゅうり

今では一年中出まわっている「きゅうり」ですが、夏こそ旬です。鶴渡河原きゅうりは、江戸時代より酒田の鶴渡河原地区で栽培されておりました。10センチと短く、やや太めの漬物向けの「きゅうり」です。生や浅漬ではやや苦味がありますが、小型で実がしまり、ピクルス用には最適です。昔から、地元の人々に親しまれ、夏の到来を告げる在来野菜です。我が社では、ピクルス、みそ漬にしております。



## 谷定孟宗



鶴岡市民は、孟宗が大好きで、一人当たりの消費量は日本一だそうです。北限の風味豊かな鶴岡市谷定孟宗は江戸時代、関東から陸路伝わったといわれております。これも当地の貴重な在来野菜です。我が社では、醤油漬、粕漬にしております。

## ただちや豆セット

白山の富樫さんの「ただちや豆」の種子は、自家採取。富樫家独自の種子から育てられます。種子の選別は、富樫家の女性の大切な冬仕事でもあります。戯言で、「ががちや(お母さん)」が作る、「ただちや(お父さん、主人)豆」といわれる所以でもあります。ただちや豆は、早朝収穫後、すばやく搬入、直ちに冷蔵庫で冷却、クーラー室で選別、袋詰めの話し合せ、荷造り、その日のうちに宅配便へ積み込みます。クーラー室でのきつい作業ですが、農家の方のご苦労、お客様の笑顔を思い浮かべ、頑張っております。

# 発送係り紹介

「きゅうり」等野菜の入ってきたダンボールから、褐色のダンボールへ。さらに衛生的な白地のダンボールへ。今回からは、ひと目でわかるように、本長の名前入りのダンボールへと、発送の容器は変わりますが、正確に丁寧にと心を込めて送る気持ちは変わりません。



木村 紀恵

個人発送の品物をそろえています。お客様の顔を思い浮かべながら出すように心がけて、これからも頑張っていきます。



斎藤 早苗

毎日楽しく仕事をしています。いろんなことを学びながら頑張ります。



栗本 良

お客様一人一人に安心してお手元までお届けできる様、日々商品の温度管理などを徹底し、満足していただく為に精進しております。

# 編集後記

庄内の豊富な野菜が盛りたくさんの「もっけだの〜」第3号はいかがでしたか? 今回は、編集部員の庄司愛さんが産休の為、他2名で作製しました。(無事に元気な男の子を出産しました。)次号より、また3人で頑張りますので宜しくお願いします。

TEL 0120-330-878 FAX 0120-033-870  
0235-33-2023 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