

# もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「おかげさまで」とい言葉  
 山形情の厚い感謝を表す  
 庄内語、社長の口癖(笑)  
 発行: 第5号 平成18年6月  
 編集: 本間光太郎  
 本間真穂子  
 庄司 俊

## 店舗改装いたします

明治41年の創業以来、この鶴岡市大山の現在地につけもの製造、販売の本長商店とし、工場、店舗、事務所を構えて98年経ちます。現在の建物は、大正時代に建築したもので、平成5年には、鶴岡市より都市景観賞を受賞しております。自宅も兼ねており、家族も大変快適にすごしておりましたが、2階部分を中心に老朽化が進み、この度、店舗、事務所、自宅部分を全面改装することにしました。新たな建物は、今までの建物からの材木を使い、8割以上県産材を使った伝統工法による本格的な木造建築を目指します。新たな建物の象徴として、「金山杉」の大黒柱を立てます。4月に秋田県境の金山町にその金山杉を見に行きました。樹齢、推定で150年くらい、直径90cm、50mの大木でした。1階部分の完成は11月初め、すべての完成は来春になりそうです。その間、店舗、事務所を右隣の旧本間薬局様をお借りして営業いたしております。工場、工場売店は従来どおりです。工事期間中、なるべくご迷惑、ご不便をおかけしないよう、社員一同、工事関係者ともども心がけておりますので、変わらぬご愛顧のほど、御願ひ申し上げます。  
 (本間光廣)



本長 旧店舗前に於ての記念撮影 種18年4月1日

## 白山だだちや豆生産者

(枝付き)

## 三浦 翠一さん

・白山だだちや豆(早生白山も)は健康にもいい  
 昨年の暮、地元紙に山形大学農学部先生の研究成果として、白山だだちや豆にアミノ酸の一種GABAが多量に含まれていることが掲載されました。GABAは中性脂肪の低減、脳内血流の活性化に、またアルコール代謝の促進にも役立ち、ビールとだだちや豆の相性の良さが実証されました。

・「安丹神楽」の里として知られている、鶴岡市安丹地区。30年も前から、この地で採れる「白山だだちや豆」は、美味しいことから安丹豆とも呼ばれております。目の前に月山、遠く鳥海山を望み、日本海に屏風のように立っている高館山に守られ、両端を大山川と安丹川が流れております。朝霧がたつところも、どことなく「だだちや豆の本場」白山地区に似ております。三浦氏は、稲作と枝豆を栽培している専業農家。50代初めの働きざかり。夏には枝豆を3町歩以上栽培しています。種子はこだわりの自家採取。また、栽培では砂壌土の土質を考慮し、微量成分の豊富な有機質肥料を多量に施し、美味しい枝豆作りに取り組んでおります。

## 古代米からの粕漬

当地で、古代米からの日本酒をつくり、そのふくよかな味と、ピンク色の美しさから、都内有名ホテルの結婚式で、お祝いのお酒として採用された酒造メーカーがあります。その酒粕も人気で、大変貴重な酒粕ということで、酒粕不足で高価になった酒粕の中でも、一段と高価な品となっております。今回、「古の粕漬」として販売した商品には、この貴重な古代米酒粕が10~20パーセント含まれています。せっかくの貴重な酒粕ですので、野菜と一緒にそのまま食べられるようにしました。



高館山をバックに

# お客様の声

「特別栽培 あつみかぶ甘酢漬」が、固くマ食べにくかった。(横浜市 S.Kさん)

④ 当社は、鶴岡市温海地区の伝統的焼畑、無農薬・無化学肥料で栽培した「あつみかぶ」を後世にしっかり伝えたいという地元の方々の熱意に共感し、今回作らさせていただきました。このあつみかぶは、従来のあつみかぶより成育に時間がかかり、よく締まった肉質が特徴になります。いただいたご意見を生かし、今後研究を重ねていきたいと思ひます。

みょうがのつけもの大好き！塩かげんがちょうど良くおいしいですよネ!! (仙台市 S.Sさん)

④ うれいお言葉ありがとうございます。当社のみょうがを使った漬物には、粕漬、みそ漬、甘酢漬がございます。

# 品質管理部紹介

本長の味を守っている品質管理部のスタッフを紹介いたします。



品質管理室長  
山崎敬三 (NHK庄内文化センター講師)  
地元で採れた新鮮な野菜を使い、お客様に安心して召し上がっていただけるよう心を込めて仕事をしております。



五十嵐 久子 →  
真心を込めて良い品をおつくりします。



← 大瀧 久美子  
安心安全でおいしい商品作りに日々努力しております。

# 素材紹介

## 蔵王サファイア茄子

茄子はインド原産といわれ日本には正倉院の古文書に記録があるくらい、大変古くから栽培されている夏野菜の一つです。茄子の皮の色素には抗酸化作用があり体にいい野菜です。夏のご案内を受け取って早速に取り寄せられる茄子の浅漬がないというご指摘を受け、探しておりましたが、意外と身近にすばらしい茄子がありました。山形市でハウス栽培している「蔵王サファイア」です。皮も身も軟らかく、アクが少ない長茄子で浅漬に最適です。この夏注目のお勧めの商品です。



## さくらんぼ

品種は高級品種の佐藤錦、庄内産佐藤錦はただ甘いだけでなく、適度の酸味があり、甘味と絶妙のバランスが取れております。ちょうど子供の頃食べた桜桃を思い出します。また、サクラんぼは、鮮度が一番。サクラんぼ園は、当社から車で30分、当日収穫した品を当日の宅配便でお送りいたします。味と鮮度、これが鶴岡市西片屋地区産にこだわる理由です。

鈴木真一さん  
のサクラんぼ園



# 編集後記


もっけだの第五号はいかがだったでしょうか？今、本長は、百年に一度の大改装で上へ下への大騒ぎです。この第五号も仮事務所での製作となりました。次号では、立派になった店舗を紹介できると思ひます。今後ともよろしくお願ひ致します。  
(本間光太郎)

TEL フリーダイヤル(通話料無料)  
☎ 01 20-330-878  
0235-33-2023  
(携帯電話からもご利用頂けます)

FAX フリーFAX(通話料無料)  
☎ 01 20-033-870  
0235-33-0878  
(24時間受け付けます)

郵便  
専用申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。  
※切手不要

インターネット(24時間受け付けます)  
URL: <http://www.k-honcho.co.jp>  
E-mail: [honcho@poplar.ocn.ne.jp](mailto:honcho@poplar.ocn.ne.jp)

つけもの処  株式会社 **本**ほんちょう **長**