

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「みかん」といふ言葉
より情の厚い感謝を表す
庄内弁、社長の口癖(笑)
発行: 第8号 平成19年10月
編集: 本間光太郎
本間真悠子
庄司 葵

8月26日、朝日新聞の環境ルネサンス欄に、10月5日、6日両日
読売新聞のくらし欄に「藤沢かぶ」がそれぞれ掲載され、そのなかで
当社も紹介されました。農業技術では、決して後進地でない当地で
「焼き畑」という原始的農耕法が残っている不思議さ、密林を焼き尽くす

粗放な農法と思われがちな農法ですが、当地で
行われている杉の伐採跡地での「焼き畑」が地
球上の食糧の生産に限りがあるといわれてきた今、
持続的生産が可能な農法という観点から、また
味が美味くなる面からも地元、山形大学の先生
の科学的検証が始まっていることを伝えました。
読売新聞では地域の特産品がいかに関心のつな
がりから生まれるか、物語風に興味深く、分か
りやすい記事にまとめてありました。そのなかで、
「藤沢かぶ」の商品化に私どもが関わった事も

記事にさせていただき、恐縮しております。私どものお客様のなか
でわざわざ掲載紙を切り抜いてお送りいただいた方もあり、全国
紙ですので聴講生としてお世話になった大阪の先生からは、お電
話をいただいたりと嬉しく、幸せな気持ちになりました(本間光廣)



朝日、読売新聞に掲載
幻のカブ 藤沢カブ

山形放送

旅の見聞録

の取材をう
けました

10月15日、山形放送の人気番組、「旅の見聞録」の取材
を受けました。伝統野菜を取り扱っている、漬物屋という
想定での取材で、漬け込み風景、店舗での試食等、2
時間近くの取材でした。リポーターが、ダニエルカール氏。
飾らぬ人柄でリードしていただき自然に對話できたよ
うです。社員皆がすっかりファンになり別れを惜しまし
ました。放映は地元山形は11月10日(土) 9:25~9:40、
「旅の見聞録」は、山形以外でも、TV埼玉、千葉TVは毎週
(日)に、TV神奈川、東日本放送は毎週(土)にそれぞれ
放映されますので、是非ご覧ください。



↑取材後、ダニエルカールさんを囲むでの集合写真!!

おかけちゃん

この度、皆様より「みかん」に変
わるネーミングを募集しましたところ、
たくさんの方々よりお名前を丁載
いたしました。その中より「おかけちゃん」
を選ばせていただきました。
皆様のあたたかい応援、ありがと
うございました。

お客様よりコメントをいただきま
した。

「おかけちゃん」とっても可愛い良い名ですね
ママ!! おかけちゃん ごはんにかけて!
坊やの音が聴こえます!

素材紹介

宝谷かぶ[®]

お客様の声

なぜ本長のキムチが岡山の有力デパートの売れ筋となっているのですか。

岡山県 K.Nさん

〔編〕 ちよ、と分からないのですが、原料の白菜を吟味し調味資材にお金をかけています。また、鶴岡はキムチの本場韓国と同じ北緯38度線上にあります。そんな気候、風土が美味しさに影響しているのではうか。御好評に気をよくして、今年から「宝谷かぶ」のキムチをはじめました。余談ですが、我が社、来年100周年記念社員旅行は韓国です!!

鶴岡市、櫛引地域の宝谷地区の焼き畑で栽培されている貴重な在来野菜です。青首ダイコンを長かぶにしたような色と形で、肉質が良く締まって硬く、昔は煮物として、鶴岡の寒だら汁の具として珍重されてきました。今では、たった一軒の農家が守っています。昨年からの貴重な「宝谷かぶ」を絶やさないようにと、株主になり、蕪主という名のサポーターを募り、宝谷かぶを食材にした新たな料理の開発等に楽しく取り組んでおります。我が社も蕪主で特性を生かしたキムチにして、美味しいと喜ばれました。



赤かぶ部門紹介



今、藤沢かぶの漬込最盛期です。お客様からの「おいしかった」の音が一番の喜びです。今後もお客様に満足していただける商品づくりを心がけ、頑張ります。

(佐藤孝通)

今年も「安全、安心をモットー」に袋詰いたします。全国の皆様、本長のおいしい赤かぶ、是非とも召し上ってみてください。「注文待ってるさげの!!」

(佐藤菊美)



日々、赤かぶを漬けています。良い品物を作る為、頑張ります。

(高橋新)

ヤーコン

南米アンデス高原原産のキク科の作物で、フラクトオリゴ糖を多く含む健康野菜です。生で食べると適度な甘さがあり、梨のようなサクサクした歯ごたえがあります。漬物原料として最適で、我が社では食感豊かな「たまり漬」として、平成10年の漬物品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞しております。当時はヤーコンの知名度が無く、品評会で、審査委員からヤーコンの説明を求められたことを思い出します。今は全国各地で生産が広まり、鶴岡では、砂丘地、温海の小国地区、櫛引の宝谷地区で栽培されています。



編集後記

「もっけだの～」第8号は、いかがでしたでしょうか。本長は、在来野菜を漬物で扱い、テレビ、新聞等に取り上げていただきました。これを機に、ますます本長の漬物を、皆様に知らしてもらえればなあと、願っています。

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(通信料無料)

☎ 01 20-033-870
0235-33-0878

(24時間受け付けます)

ホームページ(24時間受け付けます)

<http://www.k-honcho.co.jp>

つけもの処  株式会社 **本**ほんちょう **長**