

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「おかげ」 といふ言葉
 山形青の風、感謝を来す
 庄内弁、社長の口癖(笑)
 発行: 第14号 平成22年11月
 編集: 本間光太郎
 本間真穂子
 庄司 俊

ドキュメンタリー映画 「よみがえりのレシピ」

今、日本各地で伝統野菜の復活の動きが見られるなか、山形在来作物研究会が発足したのが平成15年。地元鶴岡の山形大学を中心に、産学官まじりの組織的、幅広い活動の先



↑監督の渡部氏(右)と社長の本間

駆性に、いまさらながら驚かされます。そんな鶴岡からまたひとつ、地元出身の若いドキュメンタリー映画監督渡部智史氏が、「やまがたの在来作物とその種を受け継ぎ守る人々」を描く長編ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」を精力的に撮影中。在来野菜を使った漬物屋として、当店も取材を受けました。渡部氏はまことに熱心緻密で礼儀正しい好青年でした。2011年秋の完成が予定されています。映像という形で、広く後世に残る良い作品になることを期待しております。山形の在来野菜にまた新たな視点から光が当てられました。



↑藤沢カブの焼き畑の撮影現場

つけ物屋がつくった

新商品 ごはんみそ

ご飯がすすむ、漬物屋がつくった「ごはんみそ」は、野菜の歯応えと漬物の風味が楽しめます。地元産の味噌に、愛知県岡崎の八丁味噌を加えてあります。岡崎は徳川家康公生誕の地、徳川四天王の一人、酒井忠次公は鶴岡、酒井家初代に当たります。鶴岡と縁のある岡崎の八丁味噌は、豆からできた豆味噌で、栄養が豊富です。旨みも強く長期保存できることから、屈強で我慢強い三河武士を食の面から支えました。

「ごはんみそ」は、そんな戦いの場で「サムライ」を支え続けた八丁味噌を隠し味として使っています。



商品番号(344) 200g 525円(カップ入り)

大山新酒

酒蔵まつり



↑本長での酒蔵まつりの様子。大勢のお客様が賑わいます。

取り組みのが大山新酒・酒蔵まつりです。毎年、新酒が出来上がる2月の第2土曜日に行われ、来年平成23年は、第16回目、2月12日を予定しています。当日は、4つの蔵元を開放、新酒の試飲を楽しめます。私どもも、この日に合わせて漬物蔵を開放します。入場券で4つの蔵元をすべて見学できます。当日は、3,000名近くの方が参加する、大山地区最大の行事になります。

鶴岡市大山地区は、昔から清酒造りの盛んな街として知られております。今も4つの蔵元が軒を並べる造り酒屋の街です。

そんな大山地区で、地区民総ぐるみで

観光案内

～鶴岡を歩く シリーズ④～

藤沢周平記念館



当店より車で15分、鶴岡公園内に今春開館しました藤沢周平記念館。半年もたたないのに7万人を超える人気の記念館となっております。北海道から沖縄まで、中高年の方を中心に藤沢周平ファン

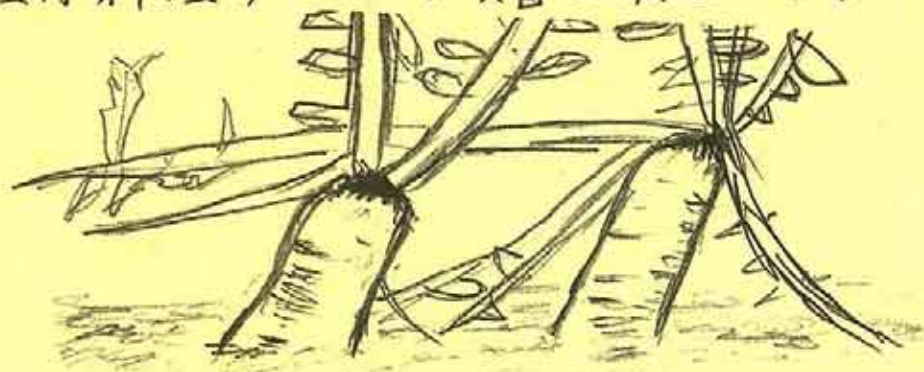
が訪れます。館内では、静かに読書している人、地元出身の石川牧子さんとの対談「故郷へのメッセージ」を見ている人が目に付きます。皆様もぜひお越し下さい。(アクセス JR鶴岡駅より約10分)

素材紹介

小真木大根



鶴岡市小真木地区で古くから栽培されている大根で、大正以前の古い郷土民謡に、寺田餅、民田茄子と共に庄内名物の一つとして歌われています。徳利形の白首の大根で、直径が5~6cmで長さが25cm、葉の部分が長いのが特徴で、小真木地区の寒風で約一ヶ月さらされて乾燥します。乾燥させることで日持ちをさせると共に美味しさが凝縮されます。お湯で戻して漬物に。お湯で戻す温度と時間がポイントで、昆布、豆も入れ、正月料理の「ほりほり漬」に最適です。



生産者紹介



本間与左衛門さん

今年の山形県漬物品評会で「東北漬物協会会長賞」を受賞した「べたら漬」の原料大根「新八州」を栽培しているのが、

本間与左衛門さん親子です。今年は高温のため播種が10日間遅れの9月8日。直後の大雨にも苦労しましたが、今は

順調に育っています。これからの低温で根が肥りやすくなりますが、今年も良い原料が期待できます。与左衛門さんとは20年以上も前、当社が浅漬けを生産し始めた頃からの付き合いです。孫子の代



本間 洋さん

までの付き合いを願っておりましたが、お孫さんが昨年帰郷、専業農家の跡取りとして、砂丘農業に取り組んでおります。親子三代専業農家の与左衛門さん親子、頼もしい我が社のパートナーです。

安全で安心な商品

をお届けするために...

本長では、昨年の9月よりISO 9001 認証取得を目指し、すべての部門を挙げて取り組んでおります。今年の9月に第一段階登録審査を受け、10月には第二段階登録審査を受けました。

お客様満足を実現するための目標を設定し達成する会社になるため、社員一人一人、日々たゆまぬ努力を続けます。

お客様の声

今回、大阪のデパート(阪急)で、本長のつけものと出会い、選別された野菜が手作り、当社のお客様第一と考えていることが良くわかります。お世話になった友人にお中元に贈り、とても良かったと思います。

(編) ギフトでのご利用ありがとうございました。

TEL フリーダイヤル (通話料無料)

☎ 0120-330-878

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)

☎ 0120-033-870

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

ホームページ (24時間受け付けます)


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

インターネットでご注文のお客様につきましては「商品代金の3%引き」

編集後記

第14号は、盛りだくさんな内容がお送りしましたが、いかがでしたでしょうか。新商品の「ごはんみそ」、是非、お試下さい。ご飯がすすみますよ!!

* 追記... 10月末に ISO 9001 認証取得しました。

つけもの処  株式会社 **本** ほんちょう **長**

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7