

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
 山情の厚い感謝を表す
 庄内弁、社長の口癖(笑)
 発行: 第16号 平成23年10月
 編集: 本間光太郎
 本間真悠子
 庄司 葵

この冬デビュー!! 新商品特集!!

① 宝船

未曾有の自然災害を経験したこの一年、被災地が一日も早く復興しますように、一年を締めくくり、新たな気持ちで希望に

満ちた新年を迎えられますように、そんな想いを込めて「福」を呼ぶ名前
 の商品を7品選び、「宝船」として販売します。年明け後の到着日指定
 にもお答えいたします。(セット内容: 黄金の里、庄内福神漬、民田茄子からし漬、
 藤沢かぶたまり漬、瓜の粕漬、榮京甘酢漬、茗荷みそら漬 各1袋入り) (商品番号800 1セット 3,150円)
 (カタログP11参照)



② だだちゃ豆の醤油漬 (浅漬)



今年の「だだちゃ豆」は不作で、出荷量が大幅に減りました。貴重なだだちゃ豆を今の時期でも食べていただきたい、そんな思いを浅漬で実現しました。地元大山在住の大野博氏が、晩く採れる晩生品種として品種改良し、「尾浦」と名づけた品種を使っています。地元大山に馴染みが深く、だだちゃ豆系統としてはサヤが大きめで、「くびれ」が少なく、作り手により差が出にくい、均一で美味しい枝豆です。冷凍、加工にも適す。商品番号180 150g 525円 (カタログP05参照) 品種「尾浦」を原料にした浅漬です。

③ 鮭のみそ粕漬

鮭の漬物は今まで、七き母が続けてきたことを踏襲して粕漬にしてきました

が、今、当地ではみそ粕漬が主流になっていることもあり、お客様のなかに粕漬では酒粕が強く感じるという方もございます。そこで、今回から味噌を加えることにより、酒粕の強さを抑え目にした「みそ粕漬」を発売します。(商品番号136 4切れ 3,000円 カタログP04参照)



お客様の声

漬物は鶴岡の食文化の一つと誇れるほど、多彩で地域に根付いた食べ物です。そして、できれば私も食べてみたいと思いたいのですが、どうにも漬物あまり得意ではなく、今まであえて食べずにいました。

そんな私にも遅ればせながら幸せな出会いがあったのでお話ししたいと思います。

鶴岡のスーパーを除いても、漬物コーナーはとても充実していて、見た目にもとても楽しいのですが、購入するまでには至らないのです。

ところが、この間、はじめて購入したのが、藤沢かぶのたまり漬。このかぶは食べてみたいと思っていた鶴岡の在来作物の一つ。スーパーのポップには「幻のかぶ」と書いてあり、出会いに感激し、即、購入し、食べてみました。(お恥ずかしい話ですが、あまりにも漬物を食べないので、どのくらいの厚さに切ったらよいか切り方一つにも戸惑いました。)

その味は・・・しゃきしゃきの歯ごたえと醤油味がとても口に合い、おいしかったですよ。

(つるおか農商工観連携総合推進メールマガジンより、一部抜粋)

・いろいろなつけものがあったびっくりしました。とまおいしかったです。(女子・小学3年生)

・日本のにおいがあっておもしろいですね。(男子・小学3年生)

・漬物を作る過程を全てみせてくれて良かった。色々な地元の野菜や、ここぞしかとれない物が作られていて素晴らしい。初めて食べる漬物もあった。(女性)

・社長さんがとても良い人でした。在来野菜をたくさん使って手作りの漬物、感激しました。(女性)

(8/9に開催された「夏休み親子県産品工場見学会」の参加者より)

編 当日は、たくさんの小学生とその保護者の方に参加していただきました。漬物をより身近に感じてもらえたでしょうか。

編 スーパーでの本長の「藤沢かぶのたまり漬」との出会い…。素敵なお話を寄せていただき、ありがとうございました。

観光案内

～鶴岡を歩く シリーズ⑥～

羽黒山



↑ 二の坂

当社から車で40分、羽黒の大鳥居をすぎた頃より周りの雰囲気が変わるように思えます。いでは文化会館の近くの駐車場を利用。そこは今年が三山の1つ、月山「卯年御縁年」ということもあってか、大勢の参拝客で賑っておりました。遠く鹿児島からの車もありました。山頂まで続く石段、2446段の入り口「随神門」を入ると祓川の川音と杉並木に異質の空間に入り込んだ気持ちになります。禊ぎ場の祓川を渡ると樹齢千年の特別天然記念物「爺杉」、国宝五重塔とつづきます。参道脇の見事な杉並木は「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」で三ツ星の評価を得ました。私は今回ここでひきかえしましたが、このあと一の坂、二の坂、三の坂と続き山頂に、ここには月山、羽黒山、湯殿山の三神を合わせた三神合祭殿があります。「42歳(?)の誕生日にお参りするとご利益がある」といわれ、お参りしたことを思い出しました。とて語りつくせない奥深さのある羽黒神社。帰りの「随神門」で「足腰健康守」なるお守りを購入。おみくじは「大吉」を引き当て、幸せな気分が家路に着きました。(本間光廣)

素材紹介

鵜渡河原きゅうり

うどがわら



鵜渡河原(うどがわら)は産地名で酒田市にあります。以前、酒田では「きゅうり」とは「鵜渡河原きゅうり」のことを指しました。「酒田きゅうり」昔のお年寄りには「ロシアきゅうり」とも言っていました。日本で唯一貴重な欧州系シベリアきゅうりで「ロシアきゅうり」と言われる

訳が納得できません。小型で果肉が厚く漬物用に最適です。数が限られていますので、今回は粕漬にして、箱詰め「復刻版」だけに入っています。



食品表示検定初級取得

しました！！

食品表示検定協会が主催する第3回「食の目利き検定(食品表示初級)」試験に当社品質管理担当、大瀧久美子が見事合格しました。お客様の食品表示に関する関心が急速に高まっている昨今、私どもは、食品製造業者として、お客様との信頼のかけ橋といえる「食品表示」を通じ、お客様へ正しい食品表示情報を提供する義務があります。また、頻繁に改正が行われる食品表示関連法規にしっかり対応できる人材が社内でも必要となります。大瀧には初級合格を契機に更なるレベルアップを図るべく、中級取得を目指してもらいます。

尚、社内でも各種資格取得者は製造主任、上林司が、日本缶詰協会主催の「巻締主任技術者」取得に続く二人目です。今後とも、社員には、業務に関する意識、技能の向上を目指し、各種資格に挑戦を奨励してゆきます。



編集後記

今回の「むけたの～」はいかがでしたでしょうか。この度、本長のホームページがリニューアル致しました。ブログあり、レシピ集ありの充実した内容になっていますので、是非ご覧になら下さいね。過去の「むけたの～」も見る事が出来ますよ！

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」



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

ISO 9001取得 ~安全で安心な商品をお届けするために~

生産者紹介



廣瀬幸男さん



斎藤喜一さん



木村陽一さん



長谷川正喜さん

粕漬原料として皆様に馴染みの深いのが「うり」。当地では「かたうり」といってあります。造り酒屋さんの多い大山地区では、昔は自家用に粕漬を作る家庭も多く大山地区の農家がおのずと「かたうり」の栽培が盛んになったものと思われます。今も、私どもでは大山地区の四軒の農家さんと契約栽培しております。付き合いも長く、三代にわたる御願ひしている方もあります。収穫期は、早朝より家族総出で、両端を切り、二つ割にして、中の種をのぞく作業までやら、納め、頂きます。主力商品の「粕漬」を支える我が社には大切な四人の皆さんです。