

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」とい言葉
 心情的な風、感謝を来す
 庄内弁、社長のお言葉
 発行：第3号 平成27年6月
 編集：本間光太郎
 本間真穂子
 庄司 葵

「ユネスコ食文化創造都市 鶴岡 誕生！！」

鶴岡の最寄りの空港 庄内空港に降り立ち、出口近くの階段のところに、庄内平野を背景にした「采のうまいところに悪い人はあまりいません」という地元企業の広告が目に入り、帰ってきたことにホッとすれ瞬間にもなります。そんな庄内空港は、いつのまにか愛称「おいしい庄内空港」となっていました。（ちなみに、県内のもう一つの空港は「おいしい山形空港」です）この愛称に倣って、鶴岡市は、昨年12月1日「ユネスコ創造都市ネットワーク」食文化分野で日本初の加盟が認定されました。今回認定されたのは、鶴岡市と3都市、これに先発のコロムビアのポバヤン、中国の成都を念めずとも世界でわずか8都市しかありません。高い山からの雪解け水が川に流れ、庄内平野を潤し、日本海に注ぐ鶴岡。国内有数の稲作を育み、さらにメリハリのある四季の変化が季節ごとの山、川、平野、海の幸をもたらします。そんな鶴岡が育んだ夏の在来野菜の代表「民田茄子」を使った本場の本物、認定商品「民田茄子の辛子漬」がこの度ミラ国際博覧会の日本館に、本場の本物、ブランドの一つとして出品されます。ユネスコ食文化創造都市鶴岡から海外に鶴岡産漬物が日本の食文化の一端として紹介されます。

本場の本物



← 本場の「民田茄子辛子漬」がミラノへ!!
 商品番号②
 540円

新商品! 「黒粕漬」



以前、高島屋の名物催し「味百選」で特別企画品として出品し、大好評をいただきました「黒粕漬」が、今回数量限定で発売となりました。3年以上じっくり熟成させた酒粕を使用し、鶴岡産の野菜を創業当時の製法で漬け込みました。酒粕は3年以上熟成している為、甘んじ色はチョコレート色。塩分のカドが取れ、より濃厚な味わいになっております。奈良漬好きの方には是非オススメしたい一品です。当代考案の懐かしも新しい味をお楽しみ下さい。（商品番号③ 黒粕漬（瓜、胡瓜、茄子）250g 1200円）

観光案内 ～鶴岡を歩く シリーズ⑫～

松ヶ岡開墾場

松ヶ岡を代表する旧跡「松ヶ岡開墾場」は、明治維新に際し、庄内藩の武士達がカヤ槍を鋤（すき）や鍬（くわ）に替えて荒野を開墾開拓し、論語を心の支えとし、養蚕業を興し、産業の振興に貢献した歴史の地です。松ヶ岡開墾場には、本陣や新衛組浪士の居宅等の文化財が残り、農産物直売所や陶芸、クラフト、お食事処、映画資料館、開墾記念館、ギャラリーなどもあります。

所在地
 鶴岡市羽黒町松ヶ岡
 〒981-62-2173
 〒770-82
 山形自動車道鶴岡ICより
 車で25分、本町より約30分



この夏のうれしい特典

- ① 期間中（6/1～8/31）お買上げのお客様全員に「しろ粉」ミニパックをプレゼントします
- ② 送料が全国一律560円となります。（1個口あたり）さらに、送り先1ヶ所につき1万円以上のお買上げで1個口の送料が無料になります。（カード代金は別途負担になります）
- ③ 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%引きになります
- ④ 本長を代表するお漬物「粕漬瓜」（商品番号④）を、今回限りの特別価格800円で販売します。（通常価格864円）土用の丑にウナギと共にぜひご利用下さい。

生産者紹介

齋藤農場 齋藤崇博さん

果菜種間の情報交換の場を知り合いになりました。また40代になったばかりの若さ、藤島地区の大規模稲作を中心に農業に意欲的に取り組んでいるからです。野菜では、今は「軟白ねぎ」の栽培中とのことでした。「民田むす」栽培の経験もあるとのこと。後日農場におじゃまして「民田むす」の契約をお願いしました。大規模稲作専業農家さんに雇用労働力配分を考慮した農業経営の一環として少量ですが在来野菜を栽培していただく。この更新には試みの一歩を踏み出します。



↑ 民田むすの苗

鶴岡産漬物プロジェクト

鶴岡市の食産業のなかで「漬物業」が少なからぬサイトを占めております。そんな中、昨年「つるおか農工商連携総合推進協議会」が市内漬物業者ら社を中心に「鶴岡産漬物プロジェクト」を立ち上げ、若者を中心に消費量が落ち込んでいる地元産漬物の再興を図るため、原料野菜の生産から消費拡大まで、総合的に取り組んでおります。我が社もこのプロジェクトに参加、5社共通の商品開発として、「つや姫」のヌカを使ったヌカ漬に取り組んでおります。米どころなのに「ヌカ漬」がなぜか広まらない店内ですが、アメリカでは著名なレストランにも自家製のヌカ漬が置いてあるそうです。バランスのとれた栄養食としても注目される「ヌカ漬」です。市販化には課題が多くありますが挑戦してゆきます。

「漬物製造管理士・技能評価試験」2級に合格しました

全日本漬物協同組合連合会が主催する「漬物製造管理士」認定試験（技能評価試験）の第2回目から3月1日に行われ、弊社工場長の佐藤孝通が2級に合格しました。漬物製造管理士制度とは、漬物製造・販売に従事する者の技術・技能及び知識の程度を評価すると同時に、さらに必要な技術・技能の向上を図り、また、漬物業界の経済的・社会的地位の向上に資することを目的としています。次は1級を目指し、さらなる漬物技術向上に努めていきたいと思っております。

お客様の声

ら、さう相漬はうらまは大好物です。日常いたっています。なんといいても11月は1年分の梅干を買ってホッとします。孫が今までのおばあちゃんの梅干と同じだと喜んでくれるところがいいです。
(山形県 C.S さん)

お孫さんに「おばあちゃんの梅干と同じ」と言っていたさうれしく思います。本長の梅干は水で塩抜きをしない昔ながらの漬け方をし、天日干しをしておいしさを保ちます。

全国の奈良漬を食べ歩いたりしておりますが、本長さんの奈良漬に勝る物はなく、賞味しております。無くなると車を走らせ鶴岡へ参りますが、東京にも取り扱い店がございましたら教えてください。いつまでも変わらぬ味を宜しくお願い致します。
(新潟県 Y.K さん)

いつも本長の奈良漬（相漬）をご利用いただきありがとうございます。東京ですと、高島屋各店、東急百貨店（本店、町田店、吉祥寺店）、阪急百貨店大井食品館、クイーンズ伊勢丹の一部店舗、山形アンテナショップのふいふ山形プラザ等に、取り扱いがございます。

編集後記

志けだの〜第23号はいかがでしたか？ 1月7日（年12月）に鶴岡市はユネスコ食文化創造都市に認定されました。また2015年ミラノ国際博覧会では「鶴岡の民田茄子辛子漬」がまさに日本代表として海外へ渡ります！和食の基本である漬物を世界にどんと発信していきたいですね！

TEL フリーダイヤル（通話料無料）
☎ 0120-330-878
0235-33-2023

FAX フリーFAX（通話料無料）
☎ 0120-033-870
0235-33-0878

郵便 専用申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。※送料不要

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** ほんちよう **長**