

渥美半島の冬が作り出す伝統の味

渥美たくあん



冬の風物詩 はざ掛け

渥美半島の冬の風物詩の一つに大根のはざ掛けがあります。はざ掛けとは、大根を4本に束ね、木で組んだ「はざ」に掛けて干すことです。「はざ」で2週間ほど干すと、大根の水分が抜けてしなびます。これは、たくあん漬けのための一次加工です。

しかし、霜が降りると、大根の中身がスポンジ状になってしまい、漬物になりません。冷たい季節風が強く吹く海のそばで、霜が降りにくいという好条件がそろった渥美半島は、はざ掛けにうってつけの場所です。

渥美たくあんのはじまり

渥美たくあんは、昭和30年ごろから始まりました。初めは、大根を干して漬け、それを名古屋の間屋に売るといったものでしたが、商品化まで行うようになったのは、伊勢湾台風がきっかけでした。

そのころ、たくあんといえは、渥美たくあんか伊勢たくあんしかありませんでした。



漬物石

樽で漬けていた時代に漬物の重石として使われた。均等な重さになるように石を積むのは、熟練の技が必要であった。

はざかけの土台「なる」

はざかけの土台を作るヒノキの木を「なる」という。強い風にはげないようにしっかりと組む。

