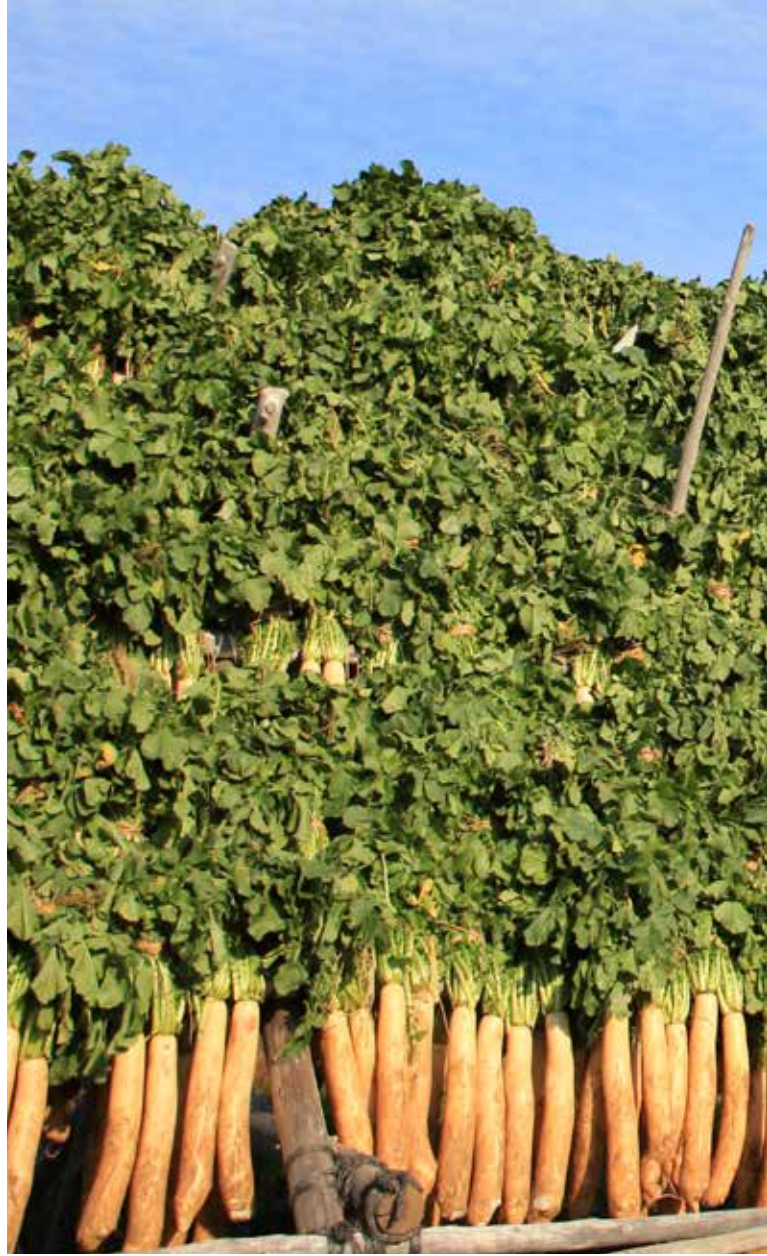




漬物用の樽

平成5年ごろまで使われていた木でできた漬物用の樽。
今では工場の奥にひっそりと眠っている。



大根のせり市(昭和30年代後半)

昭和34年から大根のせり市が始まった。
大根に次々と値が付き売りさばかれていった。



昭和34年、伊勢湾台風によって伊勢地方で栽培されていた大根がほぼ全滅しました。そのため、東京ではたくあんが品薄状態になりました。東京の業者はこの窮地を何とかしようと、渥美たくあんの業者に商品化までを依頼。次第に生産量が増加し、昭和40年〜63年ごろの全盛期には、漬物用の樽で70万樽（一樽70kg）が作られ、日本一の生産量を誇っていました。

当時、高木から伊川津の海岸線には、はざ掛けした大根が並んでいました。2km近く続くその光景は、渥美たくあんの隆盛の象徴でした。

はざ掛け(昭和30年代後半)

はざ掛けは今も昔も同じ。渥美半島の強風と冷気で大根の水気を飛ばす。

