

漬物用の大根畑

谷ノ口で漬物用の大根を育てている福井さん。「渥美たくあんのおいしさの秘訣は、赤まみの土だね」



赤まみ

大草から六連、保美、伊良湖の赤土と「まみ砂」と呼んでいる黄土色で細かい砂が混じった土「赤まみ（細粒黄色土）」がおいしい大根を育てます。



昭和37年ごろに発足した渥美たくあん協同組

時代の波に翻弄されて

当初、ぬかで漬けただけのものを販売していましたが、ぬかで漬けた後、調味液を加えた「渥美の液漬けたくあん」を開発しました。この「液漬けたくあん」の味が評判となり、渥美たくあんは全国的に有名になりました。時代のニーズに合わせた商品開発を行った、独自の味付けが渥美たくあんを成功へと導いたのです。

液漬けで一時代を築く

当初、ぬかで漬けた

合。豊橋・田原・赤羽根・渥美の約40社が組合員となり、昭和40～50年代にかけ、全盛期を迎えました。

昭和の終わりから中国の大根が入ってくるようになりました。見た目がきれいで、サイズもそろっており、値段も安い。多くの漬物業者は、中国産大根を取り扱い始めました。

そんな中、平成4年に原産地表示が義務化されたことで、国産品へのニーズが高まり、廃業していく漬物業者が後を絶たちませんでした。

これは、国産に切り替えるのに、コストもさることながら、大根そのものが手に入らなかつたことが原因です。また以前の仕入れ先の農家も、作物をキャベツに切り替えていました。

さらに、追い打ちをかけるように、日本人の食生活が多様化し、たくあんの需要も減り、渥美たくあんの生産量は減少していきましました。

こうして、渥美たくあん協同組合は平成4年に解散し、約30年間続いた長い歴史に幕を下ろすこととなりました。



洗浄

選別した大根を洗浄する。製品によっては2回洗浄することもある。



大根の選別

葉を落とし、大根の大きさや形によって、製品別に選別する。

渥美たくあんの作り方



はざ掛け

大根を4本ずつ束ねて2週間ほど干す。



隠し味

ぬかを付けたまま売る「一丁漬け」。隠し味は、煎りぬか、ナスの葉、柿の皮、唐辛子。風味が増した深い味わいに。