丸信食品(株)
代表取締役社長
鈴木尚久さん

昭和60年代に入ると、食生活の多様化に伴い、たくあんの需要は減少し、渥美たくあんも生産量が減っていきました。今回、渥美たくあん協同組合の最後の理事長を務めた鈴木さんに聞きました。

◆付加価値のあるものを

渥美半島は、日本で一番たくあん作りに適した風土だと思っています。おいしい大根ができる土、大根に霜が降りずきれいに乾燥させる季節風。この土地に住んでいるからこそできるたくあん作り。この土地に住んでいる限り、守り続けたいと思います。

しかし、ただやみくもに作っても、今は売れません。量販店では売らず、地元のスーパーや産直市、京都の漬物屋や東京の料亭・旅館など、うちのたくあんを欲しいといってくれるところだけに売っています。一丁漬けは1年以上熟成させたものなので、先まで注文が入っている状態です。

こだわって作っているからこそ、信頼できる相手に買ってもらいたい。オンリーワンの商品を作り、うちの漬物に付加価値がついてほしいと願っています。

また、伝統を守るだけでなく、新しいことにも挑戦しています。平成に入ってから、糖しぼり大根という商品を開発しました。塩分ゼロで糖を使って漬ける漬物です。葉は緑のまま、大根は真っ白のまま漬かるのが特徴です。塩で漬けていないので、塩分を調整できるため、塩分少なめの漬物を作ることができます。漬物が好きだが塩分が気になって食べれない高齢者などに喜ばれています。大型冷蔵庫で漬けるので安定供給ができるのも利点です。

伝統を守りながら、新しいものを取り入れ、時代の変化に敏感であること。自分たちにしかできない仕事を一つずつ丁寧にやってきた結果、今も漬物屋をやっていられるのかもしれません。

出荷

製品によって、加熱殺菌または冷却処理をして出荷する。加熱殺菌しない方がおいしい商品は、要冷蔵で販売する。
この渥美たくあんは、地元のスーパーや、京都や東京の決まった取引先にしか、出回らない幻のたくあんだ。

調味液で漬ける(2回目漬け)

ぬか床漬けした渥美たくあんの原料となる大根を洗って、形を整え、調味液で味付けをする。塩分0%の調味液の中に、漬け終わった塩分8%の大根を入れ、調味液の中で浸透圧により、大根の塩分が4%になるまで漬ける。樽に半分くらい漬けたら、網を敷き、残りを漬ける。48時間で網を引き揚げ上下を入れ替え、塩分濃度を一定にする。

1回目漬け

干しあがった大根を、米ぬか・唐辛子・塩で3カ月から長いもので1年以上漬ける。空気が入らないように隙間なく敷き詰めるのがコツ。重石が下まで沈むように、樽の形は台形になっているため、最初は重石と樽の間に隙間ができてしまうので、わらを敷き詰め、空気の進入を防ぐ。これが、渥美たくあんの原料となる。