



食べて守る 幻のブランド 渥美たくあん

渥美たくあんのおいしさは、製
造者の技術もちろんですが、
渥美半島の気候・風土が不可欠
です。はざ掛けは、人々に嫌が
られる冷たい季節風を利用して、
たくあんを作った昔の人の知恵で
す。

戦前戦後の日本人の食生活を
支えたたくあんが、今も同じよ
うに作られている伝統。風土を
利用した決して楽ではない作業
を繰り返し、守り続けてきた人々
へ感謝するとともに、これからも

渥美たくあんが作り続けられる
ように、多くの人に田原市の誇
る渥美たくあんを知って、味わっ
てもらいたいと願っています。

▼広報秘書課 ☎22局01338



手から手へ

大根をつなぐ人々。
北風の中、毎日働く強い手で育てられた大根。
【左】丸信食品(株)鈴木さん 【右】大根農家 福井さん



はざ掛けの様子は、田原市公式YouTube
チャンネルでご覧いただけます。

渥美たくあん

食卓にたくあん。今も
昔も変わらぬ食卓を。