

おいしい漬物を食べたい

漬物

茨城県筑西市
遠藤記生さん
なかさん

伝統野菜を使い 完全無添加の漬物



地元契約農家で作った新鮮で安心な白菜を使う



白菜を包丁で4つに切る



天然塩を葉の間1枚ずつにすり込む



白菜を桶にいていねいに並べていく



足で踏みながら白菜の繊維を壊し、塩を浸透しやすくする。機械も添加物も使わない手作りの味だ

大評判の健康漬物

遠藤さんの作る漬物は契約農家で作った安心な野菜のみを使い完全無添加。野菜本来の味をいかすことにこだわっているが、それが面白い理由からだ。「幼い頃食べたおいしいおばあちゃんの漬物を再現したい」と思ったところ、結果としてその漬物が無添加だったのだと遠藤さんは笑って言う。遠藤さんの漬物の原点は、茨城の農村でおばあちゃんが作っていたもの。それをお母さんのなかさんが同じ漬け方をして近所に配ったところ、おいしいと評判を呼び、店を始めることになった。おばあちゃんの漬物を忠実に再現するた

め、昔ながらの方法で作られた天然塩や調味料にもこだわっているが、どうしても味に違いが出てしまったとか。その理由は野菜そのものがあり、化学肥料や新種改良によっておばあちゃんが漬けていた頃の野菜と味が変わってしまったのだ。そこで遠藤さんは、伝統野菜といわれる昔のままの品種を契約農家で作ってもらい、旬野菜のおいしさをいかに漬物を作っている。現在はブルームキュウリ、白はぐら瓜、からし菜、新理想白菜の4種類。しかし、伝統野菜は効率的に生産する前の品種で病気に弱いため、大量生産が得意な。現在では「なかやくらぶ」というお得意様グループにのみ案内している希少価値の漬物だ。

完全無添加なので保存期間が短くなってしまい、当初はスーパーや百貨店では扱ってくれなかったとか。しかし、遠藤さんはおばあちゃんの漬物を再現するというテーマを変えなかつた。すると、次第に「漬物を食べた後の嫌な苦みが残らない」「着色料・保存料も使っていないから安心」などの声が多まった。今回同行したカメラマンは漬物嫌いだったが、ご飯と一緒に食べると「サラダ感覚ですが、箸が止まらない。こういった感想が口コミで広がってネット通販から火がつき、今では百貨店でも専用コーナーが置かれるようになった。それは「おばあちゃんの漬物はおいしかった」という遠藤さんの少年時代に感じた思い出に原点があるのだ。



漬けこみやすいように一部の皮をむく。おばあちゃんの知恵だ