



熊本特産の球磨焼酎を隠し風味にした、おふくろの味

「自家製味噌」から手作りする お漬物、市房漬のきりしぐれ

熊本県南部の球磨盆地が産地

熊本県南部、九州の小京都と呼ばれる人吉の奥座敷といえる球磨盆地東に、湯前町は位置している。周囲を九州山脈の山々に囲まれた盆地で、内陸性の気候。厳しい冬の野菜保存の必要から漬物食文化が発達していた風土である。



おふくろの味と最高に相性がいいのは、やっぱり熱々のごはん。ごはんにさっくり混ぜれば、柚子と山椒のほのかな山里風味が楽しめる。「ふる里の味わい、いただきます」。おにぎりにも、おすすめです。

本場の本物
認定
ココが特徴

市房漬のきりしぐれ

名称の由来／市房漬をみじん切りにした漬物であり、球磨地方が霧深い土地柄であることから、みじん切りの形状を霧に見立てて名づけられた。

製法の特徴／無添加で製造。1か月以上塩漬けた野菜を塩抜きし、半年以上熟成させた自家製の麦味噌に2～3か月漬け、みじん切りし、地元産の球磨焼酎などを使い調味をほどこす。80度の熱処理と真空パックを経て完成する。

原材料の特徴／漬物原料（大根、にんじん、きゅうり、生姜）と調味材料（柚子、山椒の実）は、地元の生産者が直接加工場に持ち込むことが原則である。漬けこむ味噌の原料は、地元の球磨産大豆と九州産の麦・塩・麹。調味用の醤油は、九州産のもろみ使用の自家製醤油と地元産の無添加醤油。

品質と安全性／作業服、靴、帽子、手袋を着用。作業員は衛生安全教育の講習に年2度参加している。

業界とりまとめ団体／農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合（熊本県球磨郡湯前町3116番地の3）



農事組合法人
下村婦人会市房漬加工組合
代表理事
星原陽子氏

南九州の深い山間部を、鹿児島空港から高速バスで1時間ほど駆けぬけ熊本県南部の人吉へ。そこから、くま川鉄道で小1時間、「市房漬のきりしぐれ」のふる里である球磨地方「湯前（ゆのまえ）」は、いわば人吉の奥座敷に位置し、空路でのアクセスは鹿児島経由が最短となる。

平成20年度に、市房漬で本場の本物の認定を受けた下村婦人会市房漬加工組合を訪ねた。同組合は、味噌から手作りする無添加の味噌漬物を60年以上も世に出している農家の主婦を母体に発展した婦人団体で、すでに県内外でもよく知られる。星原代表理事にまず「市房漬のきりしぐれ」という美しいネーミングの由来をきいてみた。この土地は、年間100日近くも朝霧に包まれる山里であり、「細かく刻んだ漬物をしぐれに見立てたんですね。誕生してから、

かれこれ40年近くになります。レシビも名前も、産みの親は山北幸会長（現婦人会の会長で、婦人会の前身の野菜共同加工部のリーダー）です。おいしく食べやすいと評判よく、今では学校給食にも使われていますよ」と説明してくれた。供された「市房漬のきりしぐれ」の脇には梅の花が一枝添えられている。その心遣いに目を細めて、箸の先でつまめば、しぐれ状に、ほろほろと。口に運べば、すっきりした風味と柚子の香りが鼻腔に抜けていったのだった。



市房漬の名前の由来となった、市房山。熊本県では第2の高峰で、湯前町のシンボルでもある。春はつつじ、秋は紅葉の名所となり、校歌にも歌われ、出身者も故郷の思い出と強くむすびついている。



市房漬（大根・にんじん・きゅうり・生姜の味噌漬）をみじん切りにして絞ったものを、自家製の醤油と無添加の醤油を入れて、40分ほど炊きあげる。

味噌蔵でゆっくり熟成させてつくる無添加の麦味噌。地元が球磨焼酎の名産地であることから、焼酎を仕込むのに用いられていた大甕（かめ）を活用している。この味噌床に球磨焼酎を入れ、野菜を漬け込んだものが、市房漬である。

「生かしきる」が信条、 無添加のふりかけ風お漬物

「市房漬のきりしぐれ」の誕生は、昭和45年に市房漬が生活雑誌の取材を受けた際の問い「切れ端はどうしているのか？」がきっかけになった。ふる里の食材を丹精込めて手作りしている市房漬、「刻めば、子どもからお年寄りまで、食べやすくなる。そうだ、もったいない、全てを生かしきろう」と、女性ならではの発想で工夫考案されたふりかけ状の漬物なのである。現在では売れ行きもよく、きりしぐれ用の野菜の生産を町内に呼びかけて調達しているという。

さて、当地では昔から各家で味噌をつくる食文化があり、これを背景に組合では原料を漬け込む味噌から手作りしている。味噌の原料は、大豆が地元の球磨地方産、麦・塩・麹は九州産。一方、原料となる野菜は、味噌漬の前に1か月以上も塩に漬けて水分を抜き野菜のうま味を凝縮させる。その後、味噌床に2～3か月漬けこんで味噌漬＝市房漬ができあがる。そして、いよいよ「市房漬のきりしぐれ」の加工プロセスへ。味噌床から取り出した野菜を、みじん切りして、水で塩抜きする。塩抜きたみじん



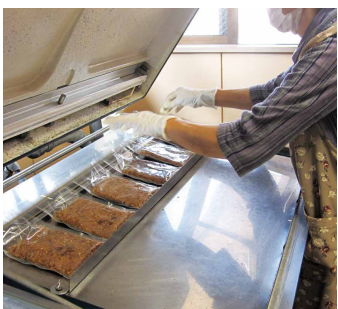
きりしぐれの材料。味噌床から取り出した、大根、きゅうり、にんじん、生姜。



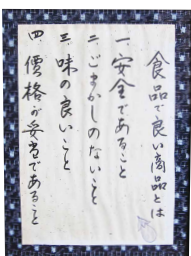
味噌床から取り出した野菜を、みじん切りして、「しぐれ状」にする。



計量して、パックに手作業で詰めていく。



真空パック処理をして、80度で20分の熱処理を行い、冷却・包装する。



良い食品づくりの基本理念、「安全であること、ごまかしのないこと、味のよいこと、価格が妥当であること」が、いつもみんなの目にとまる台に置かれていた。



商品情報

「市房漬のきりしぐれ」内容量120g。味噌漬の市房漬（大根、にんじん、きゅうり、生姜）をしぐれ状に刻んで、地元産の柚子の皮や山椒の実、球磨焼酎などで調味をほどこした、ふりかけ風の漬物。細かく刻んであるので、子どもからお年寄りまで食べやすいところばれている。熊本市内にある鶴屋百貨店や大型ショッピングセンター光の森、熊本県物産展などのイベントでも販売されている。

関連団体

農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合
熊本県球磨郡湯前町 3116 番地の 3
☎0966-43-3827

