



伝統野菜の宝庫が生む 家庭漬けの素朴な風味

山形のつけもの

鶴岡市焼畑あつみかぶ、鶴岡市焼畑藤沢かぶ、鶴岡民田茄子の辛子漬、米沢の雪菜漬、大石田のべそら漬、置賜地方うす皮丸小茄子の浅漬、窪田茄子の粕漬



山形のつけもの — 鶴岡市焼畑あつみかぶ、鶴岡市焼畑藤沢かぶ、鶴岡民田茄子の辛子漬、米沢の雪菜漬、大石田のべそら漬、置賜地方うす皮丸小茄子の浅漬、窪田茄子の粕漬

名称の由来／山形は漬け物作りが盛んな地域。県内産の野菜を用いて、それぞれの野菜に適した独自の漬け方で作る。
製法の特徴／それぞれの漬け物業者が、各野菜に最適な漬け方を編み出し、こだわりを持って漬け込んでいる。県内の家庭の主婦の漬け方を参考にする業者も少なくない。
原材料の特徴／主に山形に古くから受け継がれてきた伝統野菜を素材として使用。塩などを用いたシンプルな味付けで素材の良さを十二分に引き出すことに注力。
品質と安全性／食品添加物である合成保存料や合成着色料、合成甘味料は使わず、調味料も極力使わない方法で漬けている。
業界とりまとめ団体／山形県漬物協同組合（山形県山形市五十鈴 1-3-27）



山形県漬物協同組合 副理事長 本間光廣氏



山形県漬物協同組合 理事長 近 清剛氏

山形県南部、置賜地方の米沢市郊外にある古志田町。2月の終わりに足を運ぶと、あたり一面は銀世界だった。

一軒の農家を訪ねてみると、その家の主人がスコップを片手に登場した。そして雪に覆われている畑に入り、目印がある場所の雪をいきなりザックザックと掘り始めた。すると、埋まっていた細身の白菜のような野菜が姿を現したのだ。

「これが雪菜だ。漬け物にするとうめーぞ」と、その主人の奥さんが雪菜漬をふるまってくれた。菌ざわりはシャキシャキしている。少し経つと、ワサビのような独特の辛味が出てきた。ピリッとして確かに美味しい。

雪菜はそのルーツを辿ると400年も遡る伝統野菜だ。栽培法は、夏に苗を植え、晩秋に成長した菜物をいったん引き抜き、床寄せ

その雪菜を湯に通すことで辛味を引き出し、その後塩だけで漬けたものが「雪菜漬」である。「この辛味を出すのが難しい。昔から雪菜を栽培している農家の主婦の方々は非常に上手なので、我々漬け物屋でさえも教えていた

だいている」と、山形県漬物協同組合の近清剛理事長（三奥屋代表取締役社長）は率直に語る。山形県では農家はもとより各家庭で様々な漬け物を作る風習が根付いている。女人はだしの腕前を持つ主婦も少なくない。そのため、そうした家庭の味がお手本となり、商品が作られることも、珍しいことではない。

置賜地方の伝統野菜である「薄皮丸小茄子」を使った浅漬けも同様だ。この浅漬けは置賜地方では夏の風物詩である。家庭で一齐に漬け始めるので、この茄子が品薄になるほどである。漬け物業者もこうした家庭漬けの技術を参考に商品作りに取り組み。直径3センチほどでころんと丸く、サクサクした菌ざわりが特徴だ。

漬け物は越冬時の命の糧 主婦の家族愛が味を磨く

山形県の伝統野菜の茄子には、そのほか「窪田茄子」と「民田茄子」という、代表的な2銘柄がある。窪田茄子は1600（慶長5）年、上杉家が米沢に伝えたもの。小型で丸みを帯び、皮も果肉も固いのが特徴。長期間漬ける「本漬け」に向く。代表的な漬け物は「窪田茄子の粕漬」。食べてみると、皮がパリッとしていて果肉にはほどよい弾力がある。

民田茄子は庄内地方の鶴岡市民田地区で栽培されている300年以上の歴史を誇る伝統野菜だ。「皮も実もしっかりしているので本漬け向き。辛子など刺激が強い調味料とでもうまく漬かるね」と、山形県漬物協同組合の本間光廣副理事長（本長代表取締役社長）は話す。

その鶴岡市には、全国的に珍しい焼畑法が残っている。この焼畑で伝統野菜である温海かぶと藤沢かぶが作られる。温海かぶは鶴岡市温海地区の山間部で400年

前から栽培されている赤かぶだ。酢、塩、砂糖で漬けた甘酢漬は、かぶが持つ赤紫の色素が果肉に染みわたり、実に色鮮やか。カリッとした菌ごたえが身の上だ。また、藤沢かぶは同市藤沢地区で栽培されている大根に似た細長い赤かぶ。その漬け物は、菌ごたえがよく、上品な辛味、甘みも実に美味だ。

一方で、村山地方の北村山地区に伝わる「べそら漬」も、伝統的に家庭で受け継がれてきた漬け物だ。「べそら」として（あつさりしている）という方言から名付けられたといわれる。紫色の長茄子を水に入れて色抜きし、塩と赤唐辛子で漬け込み、さらに2〜3週間毎日かき混ぜて空気を吸わせ、乳酸発酵を促す独特な製法で仕上げる。

それにしても、山形の地になぜ豊かな漬け物文化が根付いたのだろうか。近理事長が最後に教えてくれた。

「冬が厳しい山形では漬け物は貴重な保存食と体温を高める食。まさしく越冬のための命の糧だったんですね。でもそれだけじゃない。各家庭の主婦が家族に美味しい漬け物を食べさせたいという一心で、漬ける技術を磨いてきたことも大きい。山形のつけものは家族愛の料理なんですよ。」



写真上／焼畑で収穫された赤かぶ。赤紫色の発色が実に美しい。焼畑では、火を入れることで灰が肥料となり、害虫も駆除される。



写真上右／「べそら漬は色抜きや塩加減、発酵が難しい。地区に住む主婦の方々から方法を聞いて、作っている」と、山形県漬物協同組合会員の庄司喜與太さん（いげたや庄司醸造 代表取締役）。



写真上左／「薄皮丸小茄子の浅漬けでは、朝摘んだ新鮮な茄子をその日のうちにみょうばんと塩で漬け込む」と、山形県漬物協同組合の新関芳克理事（丸八やたら漬 代表取締役社長）。



写真上／本漬けでは巨大な杉桶でじっくり漬ける。例えば三奥屋の「窪田茄子の粕漬」の場合、酒粕、砂糖を使って半年にわたり6回も漬け換えしながらべっ甲色に仕上げている。



写真上／細長く、紫色に染まった藤沢かぶ。一時は自家用栽培のみとなり絶滅寸前だったが、今は地元農家が受け継ぎ作り続けている。極めて希少性の高い品種。



商品情報
上左から三奥屋の「雪菜」（120g）、「窪田茄子の粕漬」（150g）、いげたや庄司醸造の「べそら漬」（350g）、丸八やたら漬の「ちび丸小なす（薄皮丸小茄子）」（150g）、下左から本長の「温海かぶ甘酢漬」（250g）、「山形県鶴岡産民田なすからし漬」（120g）、「藤沢かぶ甘酢漬」（170g）

関連団体
山形県漬物協同組合
山形県山形市五十鈴 1-3-27
☎ 023-631-5545



山形の家庭では、来客があれば数種類の漬け物を盛り、お茶請けとして出すことが当たり前という。

（数ヶ所に集めて植え直すこと）してから、周りを藁や筵で囲う。やがて上には雪が積もり最後には埋まるが、開いの中では、発酵熱が生じ葉っぱが溶けてなくなる。その後、菜物の中心から新芽が出て、雪で遮光された世界で真っ白な莖に育つ。これが雪菜の正体だ。

漬け物文化が発達

山形県南部の置賜地方や中部の村山地方、北東部の庄内地方では、各地方特有の様々な伝統野菜を栽培。山形は京都に引けをとらないくらい、漬け物文化が発達している地域であり、伝統野菜を用いた漬け物作りも非常に盛ん。各家庭ではそうした漬け物を客人に対してふるまうことが風習となっている。



審査専門委員 食と農研究所 代表 加藤 寛昭氏