



絶滅の危機にあった地域野菜でつくる高菜漬

40年ぶりに蘇った特産野菜で味わう佐賀の相知高菜漬



佐賀県漬物工業協同組合 理事長 前田節明氏

うらかな春の日、博多から佐世保行きの特急列車に乗り込み佐賀へ、そして百の緑が萌えようかと思われる山あいを走り続けること1時間20分でJR有田駅に到着した。この伝統ある焼き物の里に事務所を構える、佐賀県漬物工業協同組合理事長の前田節明氏に「相知高菜漬」の復活の背景とドラマとを伺うための訪問である。まず、高菜は九州地方で広く食されている主に漬物用の野菜で、各地に特産の高菜がある。「相知高菜」の名称は特産野菜にふさわしく産地名に直結している。佐賀県中部、天台山系の作礼山・修験道の霊山のふもとに相知町楠村と



昔ながらの太木桶に漬け込みが行われ、重石がかけられてじっくり3カ月もの熟成の時間を過ごす。木桶には発酵菌がすみついていて、梅雨時の湿気と夏の暑さによって乳酸発酵が盛んになり、絶妙な酸味と風味・べっ甲色の「相知高菜漬」ができあがる。

いう山村があり、ここは山系で磨かれた名水の里で、霜が降りにくい環境が高菜栽培に適していたことで、盛んに高菜が栽培されていた。「相知町の地名由来は、たくさんの方が合流する「合う地」から転じたもので、これは上流から栄養分を含んだ土が運ばれてくる肥沃な土壌がある土地という意味でもあるんですよ。きれいな水と肥沃な土で育った相知高菜の漬物だから、相知高菜漬ですね」と、同組合の前田理事長がいていねいな説明を加えてくれた。



相知高菜は九州で多く栽培される三池高菜より、やや小ぶり。葉が大きく繊維が柔らかく、甘酸っぱいのが特色。漬け込み後は三池高菜よりも柔らかく仕上がる。

生産者と漬物業者の情熱で復活した幻の高菜



相知高菜漬の素朴な色艶、独特な芳香、シャッキリした食感とほどよい塩味がごはんのおいしさを引き立ててくれる。

高菜」を捜し始める。農家、行政、農協関係、種子会社などあらゆる手を尽くして捜索依頼したが、種子はみつからなかった。が、ついに平成19年6月、相知地区の高菜農家の納屋から、自家用に育てていた少量の種が発見されたのだ。すぐさま種をまき、翌平成20年5月には佐賀県東松浦農業改良普及センターで種子の採集を行った。同年秋には、JAからつ地区管内の相知地区と七山地区、前田食品工業有限会社の試験農園で試験栽培を始めた。雑種化していたため、本来の相知高菜に近いものを厳選しながら、交配を繰り返す努力が2年がかりで続けられた。翌21年の春に初収穫し、漬け込みを行う。「芽が出て成長して、期

待と不安を胸に菜っぱの姿カタチを見て、確かにあの思い出の相知高菜であることがわかったとき、うれしかったですね」と同組合の前田理事長は目を細める。現在、種子の管理はJAからつ管内の相知町農産物加工団体「逢地の里」1カ所のみで行い、相知町の契約農家5軒と漬物業者で「相知高菜」の栽培を手掛けている。

ウコン塩を振り込み、3カ月間桶の中でじっくりと乳酸発酵させる。この乳酸発酵によって生まれる酸味と旨味、ウコンの色合いと風味が「相知高菜漬」ならではの絶妙な味わいと芳香、古漬けの素朴な色調をもたらす。今後の活動展開について同組合前田理事長は「これまでは地元や県内の道の駅などでの販売が主体でしたが、安心と安全を第一に大切に育てた佐賀の特産野菜である相知高菜漬への高い評価に力を得て、6大都市をはじめ東京築地市場やテレビショッピングでもアピールしてゆきたいと考え、レシピ本を作るなど、いろいろな計画をたてています」と、力強く語った。



熟成発酵を終えて木桶から取りだされた「相知高菜漬」は、衛生管理の行き届いた加工工場へ運ばれ、固い茎部分を手作業で切り取るほか製品に応じた加工工程が行われる。



第一段階は、土づくりから。ソルゴーという植物を緑肥として土にすき込むことで、土中の有機物が増え、水はけよく栄養保持力がよくなるなどで、より高品質の高菜が育つ。



秋に種まき、春に収穫。成長した高菜は、朝露が上がる頃に生産農家と高菜漬製造者が総出で収穫を行い、半日天日干しする。天日干しで水分が飛び、高菜本来の味が凝縮される。



漬込み工場では、昔ながらの巨大な木桶を使い、葉のカタチを崩さないよう細心の注意で敷き詰め並べ、一段ごとにウコン塩を振り込み3カ月じっくり熟成させる。



熟成を終え漬け込み桶から引き揚げられた「相知高菜漬」は、加工工場に移され、塩抜きのための洗浄や基準諸検査が行われ、製品に応じて加工され、最終検査を経て出荷となる。

おうち 相知高菜漬

- 名称の由来**／高菜栽培に適した佐賀県中部山あいの相知町でかつて盛んに栽培されていた相知高菜でつくる漬物であること。
- 製法の特徴**／漬物業者と契約栽培農家が力を合わせて、特産野菜の相知高菜漬を作り上げている。低農薬で大切に育てられた相知高菜を厳選して木桶に漬け込み、3カ月間じっくり乳酸発酵して仕上げている。
- 原材料の特徴**／JAからつ農協管内の相知町、上場地区で特産品としてのこだわりを持って低農薬で栽培した相知高菜を使用。種子採集は、相知町にある農産加工団体「逢地の里」1カ所で行い、厳重に管理している。
- 品質と安全性**／緑肥を使って土地改良し、減農薬で栽培した相知高菜を原料とする。漬け込み時に使うのはウコン塩、調味については天然調味料のみ。加工工場では、安全と衛生についての管理基準に従って作業を行っている。
- 業界取りまとめ団体**／佐賀県漬物工業協同組合（佐賀県西松浦郡有田町中部丙1497-10 前田食品工業(有)内）

甘酸っぱい香り、素朴な色合い 昔ながらの風合いの高菜漬



審査専門委員 フードジャーナリスト 食文化研究者 エッセイスト 向笠 千恵子氏

漬物用の高菜は明治中期に九州へ伝わりました。相知高菜は評判はよかったものの、小ぶりな点と収量の少なさから三池高菜に押されて消えかかります。しかし、平成19年に栽培が再開し、当地のメーカーも加わって漬物も復活しました。工場の木桶には高菜固有の乳酸発酵のいい匂いが充満し、その奥で淡い色合いの高菜漬けが出荷を待っています。

商品情報

上段左から前田食品工業の「ごま高菜（お醤油漬）150g」、「辛子高菜（油炒め）150g」、「葉がくれ（油炒め）150g」、下段左から前田食品工業の「相知高菜ホール（お醤油漬）200g」、広瀬仙吉商店の「相知高菜ホール（お醤油漬）230g」。じっくり3カ月の乳酸発酵を終え、べっ甲色に仕上がった相知高菜漬は、やわらかで独特な味わいが楽しめる。

関連団体

前田食品工業 佐賀県西松浦郡有田町中部丙1497-10 ☎0955-42-4019



広瀬仙吉商店 佐賀県唐津市相知町相知1908-1 ☎0955-62-2802