



熊本のお母ちゃんたちが丹精してつくるお漬物

# 母の知恵と愛がたつぷり 素朴な味噌漬、市房漬

**熊本県の球磨盆地東端で生産**  
熊本県南部にある球磨盆地の東、湯前町の下村地区で、地元主婦たちの手によってつくられている。東には九州山脈、北には八代・球磨山地、南と西には国見山地があり、盆地の中心を東西に県最大の河川、球磨川が流れる、自然の豊かな土地。



本場の本物  
認定  
ココが特徴

## 市房漬

**名称の由来**／創業当時、集団就職で都会へ出ていった若者たちに郷里を思いだしてほしいとの願いをこめ、地元の市房山にちなんで名づけられた。

**製法の特徴**／1 カ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味噌漬に 3 カ月～半年間漬けこむ。さらに地元産の球磨焼酎で仕上げ漬けをおこない、80 度の熱処理と真空処理をほどこして完成。

**原材料の特徴**／野菜は湯前町内産および宮崎県産を使用（湯前町内産中心だが、一部に隣県の宮崎産を使用）。味噌の仕込みには球磨産大豆と主に熊本県菊池市産麦を使用。麹菌も九州産。

**品質と安全性**／作業時は作業服、靴、帽子、手袋を着用。製品室の清浄化や昆虫類の進入防止に配慮するほか、作業員は衛生安全教育の講習に年 2 度参加。

**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

熊本市内から J R 鹿児島本線、J R 肥薩線と乗り継いだのち、九州山脈をはじめとする山々に囲まれた球磨盆地を往くローカル鉄道、くま川鉄道でさらに揺られて 45 分。東京からざっと 8 時間。ようやく終着駅の湯前に降り立った。手づくりの味噌漬けである「市房漬」を半世紀以上つくり続けている下村婦人会市房漬加工組合を訪ねると、かっぱう着姿のお母ちゃんたちが笑顔で出迎えてくれた。煎茶と漬物の盛り合わせが運ばれてくる。つまむと、歯ごたえが抜群にいい。こりこりと噛みしめれば、野菜本来の風味が口いっぱいに広がり、味噌の香がほのかに香る。にぎり飯や茶漬けとともに食べれば格別だろう。茶漬けにもいい。旅の疲れがすっと抜けた。同組合の星原陽子代表理事にそう話すと、「私もたまによその漬物を食べるとですけど、自分のつ

くつてるのが一番おいしい」と笑う。星原さんによれば、この地方では昔から家庭でつくった味噌漬に野菜を漬けこむ習慣があり、市房漬はそれをそのまま商品化したものだとか。このため、いまだに味噌から手づくりしており、漬物ができあがるまでには足かけ 1 年もの月日を要するという。

もちろん、ただただ時間をかけているわけではない。野菜は地どれにこだわりの大根なら身の締まったもの、にんじんなら発色のいいものといったふうに。味の決め手となる味噌は、地元産大豆と主に熊本県菊池市産麦を使用して製している。

製法も実に念の入ったものだ。秋から春先までかけて仕込んだ味噌漬を半年以上寝かせ、そこへ地元特産の球磨焼酎を入れて、野菜を漬けこむのだが、この際、下漬けを 1 週間ほどおこなって、野菜



写真上／味噌床でじっくりと熟成を重ねた大根。  
写真左／加工場にならぶ、野菜を漬けこんだ味噌床。本漬けの期間は夏場で 3 カ月、冬場は半年間。



写真下右／地面に半分埋め込まれた、陶器製の大きなかめ。蒸した大豆と麦麹、塩を混ぜ合わせたものを入れ、天然熟成させることで、味わい深い麦味噌ができあがる。

写真下左／自家製の麦味噌。手前は熟成期間 1 年。輪郭のしっかりとした味噌らしい味。奥は熟成期間 4 カ月。まろやかで甘い。組合員は味噌汁にももっぱらこちらを好んで使うとか。



エリさんが笑った。

子どものため、生活のため  
農村の母たちの思いが結実

この土地に下村婦人会が設立されたのは、戦後の混乱冷めやらぬ昭和 25 年のこと。当時、農家には現金収入がほとんどなく、子どもが病気になるっても医者にかかることすらままならなかったそう。そんななか、暮らし向きを少しでもよくしようと主婦たちが結束。地元医院の夫人、山北幸さん（同組合会長）を中心に婦人会を結成した。

その後、彼女たちは藁ぼうきや蠅たたきをつくって売り歩いたり、

養鶏をして卵を売ったりとさまざまなことに手を染め、最後に地元食文化、味噌漬けに着目した。山北さんの自宅軒下に四斗樽を置き、持ち寄った野菜を漬けたのが現在の市房漬の原点となった。

昭和 32 年には下村婦人会を母体に同組合の前身となる野菜共同加工部も発足。昭和 39 年には市房漬の名で商標登録を出願。雑誌やテレビでその活動が紹介され、広く知られるようになっていった。

全国区となつたいまも婦人会結成当初の理念は脈々と息づいていて、山北さんから加工場の監督役を引き継いだ星原さんはいう。

「奥さん（山北さん）は厳しさのなかにやさしさのある人で、隣町から嫁いできた私には姑であり実の母のような存在でした。だいぶ尻叩きもされましたけど（笑）。そんな奥さんがよくいつてたのが、『安全であること』『ごまかしのないこと』。市房漬は無添加で無着色。台所の延長にあるもの。食の安全が揺らいでいるこんな時代だからこそ、安全で安心な食品を届けたい。先輩の残してくれた遺産に感謝しながら、次の世代へとそれを引き継いでいきたいですね」。

## 商品情報

「市房漬」(150g)。原材料は大根、にんじん、きゅうり、生姜。買った人が持ち帰りやすいようにとの気づかいから、紐がかけられている。熊本市内にある鶴屋デパートのほか、東京でも銀座や有楽町、吉祥寺にある熊本県の物産館で販売中。生産量は年々増加しており、2009 年は 2000kg 近くを生産。

## 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

