

やまぐち産の
美味しいもの

山口県産のダイコンを、じっくり寒風にさらして熟成させた伝統の味。

寒漬



先人の知恵が息づく、ふるさとの味を伝えたい！
株式会社 大黒屋 代表取締役

田村 利博さん
としひろ

山 山口県産のダイコンを使った漬物「寒漬」を求めて、宇部市西岐波にある大黒屋へ。訪れたのは、寒風が吹き抜ける二月下旬。大通りから細い路地へ入ると見えてきたのは大量につるされたダイコン!! 乾燥してあめ色になったダイコンがびっしり並んでいる。

干 塩漬してから干すこの寒漬は、おそらくこの地域独特のものだろうね」と、笑顔で話してくれたのは大黒屋の田村さん。途絶えていた伝統の寒漬を復活させようと、3年前から取り組んで5%。

寒 漬用のダイコンは、普通のダイコンに比べてかなり大きめ。冬に収穫したものを塩漬にして寒風にさらし、叩いて伸ばす作業を繰り返した後に、しゅうゆやみりんなどの調味料で味付けをする。手間のかかる独特の製法でつくられる漬物だ。自然の力を利用して先人が生み出した素晴らしい保存食、それが寒漬なのだ。



冬の風物詩、寒漬。ダイコンは寒風にさらされ、自然の力でじっくりと旨みを増していく



約1ヶ月間干すと、きれいなアメ色に変わる



手作業で大根にヒモを通す

食 事のときはもちろん、お茶といえは寒漬、お酒といえは寒漬といったように、昔はよく食べたもの。それぞれ家庭の味として楽しんだものです。宇部市小野でダイコンを生産している徳永さんご夫婦は語る。安全でおいしい寒漬をつくるには、しっかり作られたダイコンが大切だ。

手 塩にかけたダイコンが寒漬になり、慣れ親しんだ郷土の味として多くの人に知ってもらえるのはうれし限りです。生き生きと語るその姿は、喜びに満ちていた。



干しが完了の状態を確認し、手作業できれいにしていく



水洗いし、機械で薄くスライスする



しょうゆやみりん、醸造酢などの調味料に漬け込んだら、いよいよ完成!



食物繊維を凝縮された形でとることができる寒漬は優れた保存食



「ダイコンづくりは重労働、でもおもしろい寒漬は、なまら多くの人に食べてもらえるのは動機になるね」と語る、徳永さんご夫婦



ダイコン生産者 徳永 藤雄さん (宇部市)



寒漬用ダイコンを育てるには、肥沃な土壌が必要



Buchiumal 1 Yamaguchi!



カリッカリッと
リズム良く
噛む音まで
おいしい!

Buchiumal 2 Yamaguchi!