

丸ごと赤かぶ（赤かぶ丸漬）

飛驒伝統の味と製法を受け継いだ 木桶で育む赤かぶ漬け



それは、飛驒のおばあちゃんの味

「添加物や保存料が使われる前の時代の、飛驒人が愛した味をつくりたい。たとえ売れなくても、自分は本物の飛驒の漬物をつくりたい」。20年近く前、それまでの万人受けする漬物づくりに疑問を感じていた与嶋靖智さんは、伝統的な製法への回帰を決意する。家族を説得し、独学で赤かぶづくりを見直し、試行錯誤を重ねた。そして、ある日、近所のおばあさんの「やっぱり木の桶の漬物はおい



昔ながらの製法で漬けられる赤かぶ。加工工場はHACCP認定に向けた最新の衛生基準を目指している。

しいよね」という一言が与嶋さんの進む道を開いた。

「飛驒のおばあさんたちが日常のこととしてやってきことを取り戻そう。木桶で漬ける伝統製法に立ち返ろう」。そうして民家を訪ね歩き、古い木桶を集めて歩く。与嶋さんの元へ、飛驒中から木桶が届けられるようになった。今では約80の桶を使い、漬物をつくる。中には江戸時代、明治時代のものもある。



代表の与嶋靖智さん。大学で農学を専攻し、農家となり、今も無肥料自然栽培の研究を続けている。



「赤かぶの皮に含まれるアントシアニンが実の隅々まで行き渡って独特の食欲をそそる色合いになる。着色料はもちろん、調味料も、添加物も必要ない。畑で採れた野菜と海水由来の天日塩、それだけで、時間とともに桶の中で発酵、熟成し、飛驒のおばあちゃんの味をつくってくれます」。

発酵食品ならではの深みのある味わい

与嶋さんは、化学肥料を使わない農業に取り組み、年間で約30種類の野菜をつくる。お母さんは、今も毎日欠かさず朝市に出る。飛驒の気候風土に根を下ろした、高山の農家であること。それが与嶋さんの漬物の原点にある。

赤かぶは、11月に収穫したもの、雪が降り前の11月中旬に漬ける。桶には赤かぶと天日塩しか入れない。赤かぶから水分がしみ出してくると、桶の蓋にのせる石の重しで、一桶ごとに漬け具合を調整していく。「夜、静かになると桶からポコッポコッと音が聞こえることがあります。それは、赤かぶが徐々に発酵していく音なんです」。発酵の進み具合

で酸味が変わるため、常連さんの中には漬け込んだ期間を指定してくる人もいます。

「よく漬かったものをサイコロ状に角切りにして、ご飯に掛けて食べると最高。それほど深い味わいになります」。一度食べたら忘れられない味。万人受けしなくとも、そのおいしさに魅せられた根強いファンは、日本全国はもちろん、世界にも広がっています。

そして、フランスへ

「ご縁があって初めてフランスへ輸出しました。そこで知ったのは、赤かぶ漬けはフランスパンとの相性がとても良く、チーズと一緒に挟んで食べると驚くほどおいしいということ。もちろん、ワインにもよく合います」。与嶋さんがこだわり続ける伝統製法でつくった「飛驒のおばあちゃんの味」が、パリエンスたちを魅了する。そんな時代がやってきた。



初冬の頃、飛驒の地で赤かぶを収穫。

初冬の頃、飛驒の地で赤かぶを収穫。初冬の頃、飛驒の地で赤かぶを収穫。



赤かぶをはじめ、大根やキクイモなど、時期ごとに高山で採れた野菜を漬物にする。大豆やお米は味噌にも加工される。



飛驒高山よしま農園ショップスタッフ 与嶋 久美さん

わたしがおすすめする
地元の観光スポット

飛驒の里

合掌造りといえば世界遺産にもなった白川郷が有名ですが、高山市にも「飛驒の里」があります。合掌造りの古民家をそのまま移築し、しっかりと整えられていて、山里の風景の中にたたずむ様子は訪れる度に癒やされます。季節ごとにいろんな表情が見られて、写真映えも良いと思います。



宮川朝市

宮川沿いで毎日お昼まで開かれる「宮川朝市」には、うちも主人の祖母の代から店を出しています。朝市に出店できるのは、まず農家であること、そして仕入れ販売をしていないという条件が守られています。朝市に行ったら、買い物だけでなくおばあちゃんたちの会話を楽しんでください。コテコテの飛驒人に出会えますよ♪



＜商品について＞
参考価格：1袋180g 421円(税込)
＜お問い合わせ＞
飛驒高山よしま農園
高山市上切町378
☎0577-33-6216
<http://www.yoshima.net/>