



取材の日、筆甫地区はすっかり雪景色。丸森町のなかでも南に位置し、福島県相馬市と接する県境の地区です



雪がうっすらと積もったへそ大根の干し場の風景。いつまでも残しておきたい、冬の風物詩です



丸森町筆甫地区でへそ大根を作っている庄司一郎さん・美由紀さんご夫婦。取材陣をあたたかくもてなしてくれました



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県丸森町産大根使用 旨みたっぷりへそ大根



雪のなかでの作業は大変。「今年は雪が少なくて助かる」と笑顔



「す」の入った大根は食感が悪くなるため、干さずに取り除くとのこと



茹でたての大根。このあと、一つひとつ串にさしていきます



およそ30分後、ほどよく茹で上がりました



薪で火をおこし、一度に約40本の大根を茹でます。茹ですぎないようにときおり串の先で柔らかさを確認



丸森町のなかでも筆甫地区で生産された大根のみが使われています。手作業で皮をむき、輪切りにして大釜のなかへ



筆甫地区の厳しい寒さが、おいしいへそ大根を作り出します。保存料も着色料も使わずに、賞味期限はおよそ1年。貴重な保存食として大切に伝えられてきました

丸森町筆甫地区に伝わる  
餡色の郷土食



宮城県丸森町産大根使用  
旨みたっぷりへそ大根  
50g  
本体価格158円  
(税込170円)

りらく2023年2月号掲載

とを繰り返すことで、天然のフリーズドライ状態に仕上がります。干す期間はおよそ一カ月で、今シーズンには12月中旬から仕込み始めたため、早くても1月末頃から出荷できそうとのこと。「へそ大根作りは自然まかせ」と庄司さんは言います。筆甫地区に吹く風や、気温、湿度などが、白色の大根を徐々に餡色へと変えていくのです。

旨みがぎゅっと凝縮され、生の大根とは違った食感が楽しめるへそ大根。最近ではポトフやスープなど、いろいろなメニューが考案されていますが、庄司さんは「小さいときから食べ慣れているから、煮物が一番」と言います。「生の大根と比べると、へそ大根はとも甘いのが特徴。食べたことがない人にも、ぜひ食べてみてほしいですね」

使うときはぬるま湯で戻します。戻す程度の目安は耳たぶの柔らかさ。歯ごたえが欲しい場合は少し短めに、柔らかめが良い場合はもう少し長めにつけておきましょう。戻し汁には旨みが溶けだしているのので、煮物の出汁やスープに使うと、より深い味わいに。ぜひお試しください。

宮城県丸森町、筆甫地区。四方を小高い山に囲まれた標高300mから500mの山里で、この地に長く伝わる保存食が「へそ大根」です。まんなかの串を通した穴が開いた様子が、へそのように見えることから名づけられたといわれています。へそ大根の生産者で、みやぎ仙南農業協同組合丸森地区凍み大根部会で部長を務める、庄司一郎さんを訪ねました。

伺ったのは1月10日。へそ大根の干し場に向かって、雪を踏みしめながら歩きます。「今朝も雪が降って」と庄司さん。へそ大根は、茹でた大根を天日干しして作る郷土食。氷点下の夜になると凍り、屋に溶け、また夜に凍るといふこ

古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。



Instagramも  
更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしまで購入が可能です。宅配はみやぎ生協、コープふくしまで購入が可能です。※取扱いのない店舗もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821