COCON TOHOKU

山形県鶴岡市温海地区産

パリッと焼畑あつみかぶ

期間限定季節商品

山形の伝統野菜「あつみかぶ」を甘酢漬けにしました。



《古今東北の産地から》

あつみかぶは、山形県庄内地方の主に山間地域で栽培されているカブで、江戸時代から栽培が行われている伝統野菜です。皮が薄く、外皮は赤紫色、果肉は純白なのが特徴です。山形県鶴岡市温海(あつみ)地区の生産者さんが手塩にかけて伝統農法「焼畑」で栽培した希少なあつみかぶを、甘酢漬けにしました。カリッとした歯切れと爽やかな辛みが格別です。

株式会社マルハチのみなさん

漬物のおいしさは野菜のおいしさからという考えのもと、私たちの漬物づくりは地元生産者さんとの二人三脚の野菜づくりから始まります。生産者さんが大切に育てたおいしい野菜を丁寧に漬け込み、おいしい漬物にとの想いをこめて作ります。山形に400年以上の歴史を誇る伝統「焼畑あつみかぶ」をこれからも絶やすことなく、東北・全国の皆さんにおいしく召し上がっていただきたいと願っています。

【古今東北商品のこだわり】





〈こだわりの原料〉
山形に400年以上続く伝統野菜あつみかぶは、甘酢漬けにして親しまれています。
そのあつみかぶのうち、山形県鶴岡市温海(あつみ)地区の生産者さんが手塩にかけて伝統農法「焼畑」で栽培した希少なあつみかぶを使用しました。パリッとして歯切れが良く、爽やかな辛みが格別です。

〈こだわりの製法〉
生産者さんが大切に育てた「焼畑あつみかぶ」の鮮度、形、大きさ等ひとつひとつチェックを行います。生のまま味見をすることもあります。
「焼畑あつみかぶ」を収穫してすぐに砂糖、酢、塩で漬け込み、おいしさを引き出します。あつみかぶが持つ爽やかな辛味と甘酢が相まっておいしい甘酢漬けに仕上がります。鮮やかなピンク色は、酢で漬けることによって発色する、あつみかぶ由来の自然のものです。



＜伝統の焼畑農業＞
「あつみかぶ」は山林の伐採跡などで焼畑農法を用いて栽培され、主に甘酢漬けに加工されます。
焼畑は山林伐採あとの斜面の下草を7月に刈り取り、8月のお盆あたりに斜面全体に火を入れます。まだ熱が残るうちに種をまき、9月下旬から2月までが収穫期です。
収穫後には、木の植栽が行われ、資源の循環が図られます。この栽培法は、鶴岡市を含め全国でわずかに続けられる伝統農法です。





～おいしい山形推進機構事務局ホームページ「おいしい山形」より一部抜粋～

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞
震災当時、幸いにも我が山形県庄内町に大きな被害はありませんでした。日ごとに甚大な被害状況が分かるにつれて、同じ東北の惨状はあまりに悲しくいたましいものでした。何年経っても当時の悲痛な思いを忘れることはありません。私たちにできることを、とかねてから庄内町の友好町であった南三陸町を中心に、微力ながら継続的な復興支援をさせていただきました。
地元東北商品を通じて東北全体の元気が復興の一助になることを願い、品質にこだわり日々おいしい商品づくりに励んでおります。

＜おすすめの食べ方＞
洗わずにそのまま召し上がれます。
食事の箸休め、お茶請け、お酒のあてとしてお楽しみください。



＜商品名＞山形県鶴岡市温海地区産　パリっと焼畑あつみかぶ
【分類】:日配
【製造者名】:株式会社マルハチ
【製造地】:山形県東田川郡庄内町
【主な原材料】:あつみかぶ、漬け原材料〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩〕
【内容量】:140g
【保存方法】:要冷蔵(0℃～10℃)
【賞味期限】:30日
【JANコード】:4573381186411
【ITFコード】:14573381185459