

」Aによる地域を元気にする素敵なお話。

## ▲ふるさとの育む人 #36「下漬け用野菜」



育む人 **西田 恵美子さん** 平鹿地区 65歳

生産品目：下漬け用きゅうり5畝、下漬け用かたうり10畝  
接ぎ木苗ほかハウス2棟、水稲1畝

### 地元の名産品を支える下漬出荷組合

「秋田の田舎漬け」などで知られる平鹿地区の「浅舞婦人漬物研究会」。地場産食材にこだわり、会員が長年試行錯誤の上に作り上げた味噌漬けや粕漬けなどの漬物は、秋田のお土産として多くの方から愛されています。



」A秋田ふるさと下漬出荷組合は、同研究会の漬物に使用する野菜を専門に栽培する生産者組織です。平鹿地区の生産者を中心に、同研究会の漬物の原材料となるきゅうりやなす、白うりなどを出荷。さらに、漬けるときに味がしみ込みやすくなるための「下漬処理」を行って出荷しています。現在は118人の生産者がその生産に取り組み、年間約104トンを生産しています。

### その生産はいま、まさにスタートの時期

西田恵美子さんは、昭和55年の組合の発足当初からその生産に取り組みひとり。夫の富男さんとともに、夫婦二人三脚できゅうりとかたうりの生産に取り組んできました。その栽培は、4月中旬の種まきから始まり、接ぎ木、定植とその後の生育管理を経て6月下旬から収穫が始まります。夏場のピーク時には、朝と夕の2度にわたって手作業で収穫を行い、9月上旬まで続きます。



### 地道な作業はまさに“縁の下の力持ち”

下漬け作業は収穫のたびに行います。野菜を洗った後、桶に太さをそろえながらすき間なく並べては塩をまく作業を繰り返し、最後に材料と同量の重石を乗せて「下漬け」。さらに、1週間後に再び「本漬け」という漬け直しの作業を同じ手順で行い、その後は翌年1月以降の出荷まで保存するという出荷規格に従った地道な作業が続きます。



「自分たちが自信を持って出荷した野菜で作られた美味しい漬け物を、多くの方に食べてもらいたい」と、嬉しそうに笑顔で語る恵美子さん。今日も夫婦仲良く作業にあたるその姿からは、原材料生産にかかる強いこだわりが感じられます。