

として生き残るための模索がある。

「ゴールド農園」の経験は、農業を職業として選択する新規参入者たちにとって、プロの道のきびしさを教えていると同時に、生産法人の作り方

に新しいヒントを与えている。(編集部)

農業生産法人 (有) ゴールド農園
青森県弘前市下湯口村元182—3

〔事例研究・5〕

つけもの成功物語

J A岩木町女性部 ふるさとの味を作る会

つけものと言っても、この「ふるさとの味を作る会」は農家の主婦の片手間仕事ではない。しそ巻梅干し、赤蕪千枚漬、白菜のりんご漬、大根のニシン漬、菊いもの糠漬、キャベツのマス漬、マメ漬、山菜よされ漬など品目は30種にのぼる。しかも味はまさにプロ級で、青森のデパートや空港のおみやげ売場にも並べられる一級品である。その秘伝の一端を即席の白菜のりんご漬を例にとって紹介しよう。

(材料)

白菜(下漬したもの) 10kg、りんご5個、こうじ 300g、ねぎ中3本、生しょうが 1カケ、十和田えび200g、ニンニク 2カケ、赤ナンバ 3本、根こんぶ(焼く) 3本、人参 中1本、大根 中1本

(漬け方)

- (1) 4つ割りにした白菜を重量の3%の塩で1週間漬けこむ。
- (2) りんごの芯を取り除き面に1%の塩をまぶしておろし金ですりおろす。
- (3) こうじ、十和田えび、すりおろし生しょうがとニンニク、千切りしたねぎ、大根、人参、小口切りにした赤ナンバを用意する。
- (4) 下漬した白菜に具をきれいにはさま上に焼いたコンブをちらして塩少々をふって重石

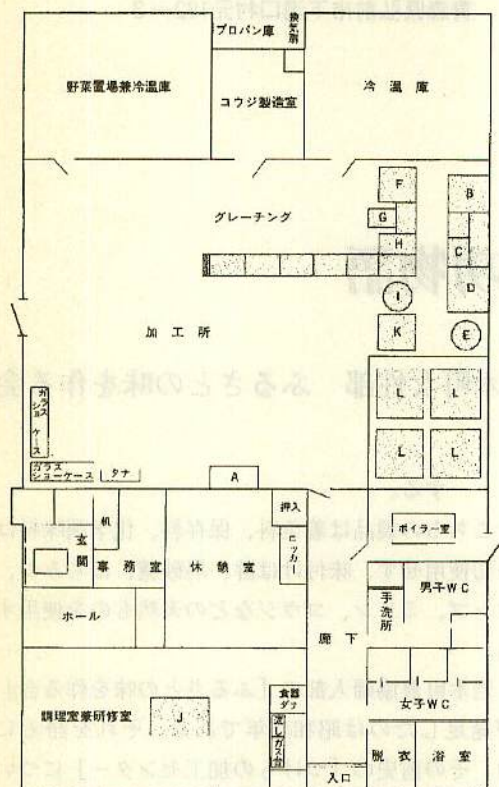
する。

こちらの製品は着色料、保存料、化学調味料は一切使用せず、味付けは酢、黒砂糖、はちみつ、コンブ、ミリン、コウジなどの天然ものを使用する。

岩木町農協婦人部の「ふるさとの味を作る会」が発足したのは昭和48年である。それを語るには、その前史の「つけもの加工センター」について述べる必要がある。農協婦人部の人たちは県農業改良普及所の普及員から漬け物の指導をうけていたが、その普及員の退職を機会に会長になってもらい、昭和44年の水田転作で栽培する野菜の加工を部落ごとに始めた。しかし部落ごとの漬け物は味にばらつきがあるので、家庭用ならまだしも商品として売ることのできるものではないことがわかった。そこで各人が野菜を1次加工の塩漬けにして、それを1か所に集めて2次加工することにした。そのため農協の野菜出荷施設の一部を借り、漬け物加工所(※概略図18頁参照)を作ることに取組んだ。そして、「ふるさとの味を作る会」を結成して出資金を集め、また農業近代化資金の融資を受けることにした。この「ふるさとの味を作る会」には各部落で漬け物に最後まで残った熱心な人達が結集した。

加工施設の概略図

加工センターの規模は327坪である。



機械設備

- A D F 作業台3台 B 真空包装機1台
- C 冷温水槽1台 E ガス回転釜1台
- G スライサー1台 H 2槽タンク
- I 羽根式アンネリ機 J 実習台1台
- K ガス取機 タル100個
- L 漬物槽 4槽

「ふるさとの味を作る会」の会員は11名で40代半ばから60代の主婦である。会長（2代目）、副会長、理事1名、会計1名、監事2名で自治的に運営している。

苦労したのは市場開拓である。昭和56年にハワイにも販売に行ったし、57年には県内のデパートに1日セールスに回った。平成8年には香港にも販売に行った。案外よく売れた。消費者が家庭で

漬け物をつくらなくなったが、日本人には漬け物の味が忘れられないことが、漬け物の根強い人気のもとになっている。さらにこの会が着色料、保存料を使用しない自然食にこだわり続けたことが世の評価を受けた。

販路が確保でき、注文量も増えたが、会員の栽培する野菜だけでは原料が不足するようになった。そこで地域の町内外の野菜農家から原料を買い入れている。現在は同会が始めた「漬け物大学」の卒業生30人が野菜を栽培し、その1次加工したものを納入してもらっている。

加工センターの施設整備には3500万円をかけた。漬け物の年商は5000万円である。会員の労働報酬は時給500円で計算している。昭和48年に全国農協中央会長最優秀賞を皮切りに毎日新聞農業記録賞全国優秀賞、観光土産品連盟賞などかずかずの受賞をしている。みなさんが研究開発に熱心で、いきいきと働いているのが印象的である。

（編集部）

J A岩木町女性部 ふるさとの味を作る会
青森県岩木町大字五代字前田358