

生産者に直撃インタビュー！

〈佐藤家相伝！名人の漬物の巻〉

角田市笠島の佐藤きい子さん、久美子さん宅を訪れると、さっそくお茶うけに、白菜漬けとたくあん漬けが出された。

たくあん漬けを一切れ口に入れると、米ぬかの香りが鼻に抜け、シャクリとした歯ごたえと共にやさしい甘みと深い味わいに、思わず口元がほころぶ。

きいさんは、「漬物名人」として広く知られていたが、このたび、全国でもわずか10人という農産物加工マイスターに選出された。

約30年前、姑さんの手伝いの中で漬け方を学び始めた、きい子さん。姑さん直伝の味かと思えば、「ばあちゃんにおしらせらった通りやっても、その通りにはなんねんだね」と笑う。「やっぱ、漬ける人の（手）なんだべね」。なるほど、（名人にして名人の手あり）ということか。お嫁さんの久美子さんは、「白菜漬けを作る時は、頭に、食べてくれるお客さんがうかぶの。だから、塩を振る時から、それはもう真剣にやるんだよ」と言う。「それは、本当のことだね」と、きいさんはそばでうなずく。「心のゆとりが必要なんだね。どんなに忙しくても、漬けるものに集中すんの。そして、うまく漬かってくださいねって、気持ちを込めて漬けるんだよ」。「そうそう」と、久美子さんもうなずき返す。きいさんの名人の（手）は、お嫁さんの久美子さんに確かに伝わっていることを、実感させられた。

きい子さん、久美子さんは、あぐりつとに「白菜づけ」「ぬか漬けたくあん」「梅干し」を出品している。いずれも、減塩、添加物無しで、「安全」こだわっている。「ぬか漬けたくあん」は、甘味を抑え、ぬかの発酵味を大事にした健康食でもある。佐藤家の看板でもある梅干しは、梅を収穫するタイミングから干し加減まで細かく気を配り、色と香りの良い紫蘇の品種（企業秘密！）にもこだわっている。赤紫の鮮やかで、梅と紫蘇の香りのふくいくたる絶品梅干しは、丹念な「手当て」によってこそ、生み出されるのだ。

佐藤家相伝、名人の手が祈りとともに生み出した至福の漬け物を、ぜひ、ご賞味あれ！

取材：どじょう

