

昭和45年、女性グループによる転作野菜の二次製品化、いわゆる付加価値農業の推進を
めざして発足した「浅舞婦人漬物研究会」。研究開発に「試行錯誤の末、平鹿町を代表する特
産品に成長させ、35年間培ってきた漬物の味を守り、地域の活性化に繋げていきます。」

地域の女性グループによる特産品開発の取り組み（平鹿町）



製品詰め作業風景



厳選の逸品

「ガッコ」の宝庫秋田の逸品「秋田の田舎漬」

「漬物」は、日本の食文化にはなくてはならない物のひとつであります。

秋田弁で漬物のことを「ガッコ」言います。秋田でも古くから「ガッコ」漬け技術が発達、多種多様な野菜や山菜を用いて漬けられた「ガッコ」は、各地域や家庭によって味付けやつくり方が微妙に違いがあり、その種類・味はまさに星の数ほどあると言っても

過言ではありません。

その漬物の宝庫である秋田にあってひとときわ人気を博しているのが、県南の平鹿町の浅舞地区にある「浅舞婦人漬物研究会」の「秋田の田舎漬」です。

婦人会と農協婦人部の漬物学習会を機に確信

昭和42年、平鹿町でもこれまで稲作を中心とした農業を展開してきましたが、コメの生産調整に伴う減反政策がいよいよ具体化し、農業収入に不安を感じる中で、農家の主婦達も、コメに代わる収入源として少しでも家計の足しとなるものはないか思索していました。

丁度その頃、町の浅舞地区の婦人会と町農協の農協婦人部の合同による下漬（種々の漬物にする前の基本的漬け込み）と漬物の学習会が行われ



ました。

回を重ねることに先祖代々受継がれ各家庭に伝えられて来た、かあちゃん達の得意分野である漬物を売り出しに行くことに確信を得るようになります。

そして昭和44年には、減反政策に伴い転作物物として野菜づくりを奨励します。その転作物野菜を漬物に加工して付加価値農業の推進をめざす、浅舞婦人会と農協婦人部の共同研究が始まったのでした。

試行錯誤の末独自の味を作り上げ研究会を設立

味付けについては先進地へ修行に赴くなど、独自の風味

を出すために試行錯誤し研究を重ねました。生活改善の伴う健康意識が芽生えはじめたこの頃、甘さを抑えた減塩の独自の味を作り上げていきました。

昭和45年、浅舞婦人会・農協婦人部の協働組織で出資方式による任意団体として「浅舞婦人漬物研究会」を設立。女性グループによるこのような取り組みは当時としては全国的にもめずらしく、町やJAでもこの取り組みにあたっては様々な支援をしております。

契約栽培により安全安心が売りの製品に

最初は、みそ漬と粕漬をベースとした製品でスタート、平鹿町の農家200戸との契約栽培により安全・安心な野菜を使用し、防腐剤を一切使わない製品に仕上げ売り出しました。

各農家からは旬の時に収穫した野菜を、予め下漬したものを研究会の塩蔵基地にストックしておきます。これらを様々な漬物に加工して、漬物の種類によって異なりますが約3ヶ月間冷蔵庫のなかで一

定温度に保たれ、熟成を待つて出荷されるのです。

まずは自分達の漬物を知ってもらうために、風呂敷に商品を背負い物産展への出店や各種イベントなどに売り込み歩いて回りました。はじめはためらいがちの声での売り子姿であったが、味に対する自信と、これまでの努力を考えると、知らず知らずのうちに形振り構わず大きな声でPRしていたと言います。

また、当初、各農家から調達した下漬は甘いものからしよっぱいものまで様々で、同じ味付けにするのに大変苦労しました。そこで、研究会とJAが生産農家を集め、塩分量や原料の大きさなどの規格統一を図るため、講習会を定期的に開催しました。

新製品開発に従業員の創意工夫が注がれます

昭和47年頃になるとその美味しさと風味が口コミで広がり、またマスコミ等で取り上げられたこともあって売上高が右肩上がり伸びていきました。

また、50〜52年の県種苗交換会において3年連続農林

水産大臣賞受賞の快挙を成し遂げるなど、これまで毎年のように新製品を開発し、県特産品開発コンクールなど様々なコンクールに出展して賞を受賞しています。

毎年2月のコンクールには「浅舞婦人漬物研究会」の従業員が各グループに分かれて、創意工夫と知恵をしばり新製品開発に力を注ぎます。出来た新製品は研究会全員の投票により決定し、さらに付加価値と味が調えられ新製品の完成となります。これには「こぼろジャン」「みずの実とわらびのほつとな仲間」「酢ちよるぎ」「うめえごどお」などユニークなネーミングも加えられ出展となるのです。

おごらざるふるさとの味づくりに取り組んでいく

平成5年には、町役場庁舎裏の作業小屋を借りて営業していたのを、現在の（浅舞地区郊外）新工場に移転し生産体制を拡充、平成10年には2億8千万円余りの売上を記録しています。

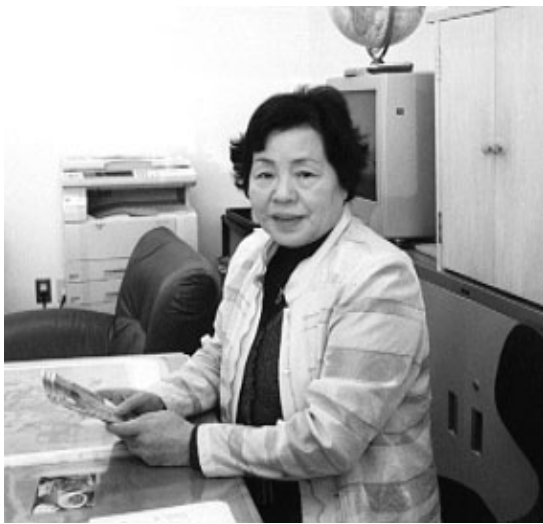
現在は各町村などでもこのような漬物が特産品として道の駅や直売所など、各方面

で売られるようになって、売上自体は横倍となつていますが、設立以来35年間培ってきた漬物の味には揺るぎない自信が窺えます。

研究会の設立当初は農家のかあちゃん達が主な従業員でありましたが、現在30名の従業員は高校新卒から50代まで（60歳定年制）平均年齢が40歳前後となっております。

研究会の佐藤征子会長は、「これからも、時代に対応した新製品開発に努めながら生産農家と一体となり、おごらざる高がらざるをモットーに、地域の活性化に向け、ふるさとの味づくりに取り組んでいきたい」と話します。

今後の「浅舞婦人漬物研究会」に注目したいところです。



佐藤征子 浅舞婦人漬物研究会会長