

ず〜むあっぷい ★ オホーツク

オホーツク産野菜のやさしいピクルス

有限会社小田商店（北見市端野町）

老舗米店4代目夫妻の挑戦

1923年に精米業からスタートした小田商店、2代目はLPガスの販売、3代目は廃棄物処理と事業を拡大してきました。現在、取締役で4代目となる小田雄也さんが地元の特産品が少ないと感じ、加工食品の製造・販売の夢を実現したのが、今回ご紹介する「やさしい米酢ピクルス」です。

ピクルスの商品開発・製造は、主に妻の里枝さんが担当し、道外で講習を受けた後、販売に至るまで1年近く試行錯誤を繰り返したそうです。食品業界での経験がなかった里枝さんにとってまさに挑戦でしたが、こだわりたい点には妥協することなく商品化に成功しました。



【全部で15種類のピクルスを開発（新商品も開発中！）】

こだわりは3つの“やさしい”

小田商店のピクルスは「体にやさしい」「やさしい味」「環境にやさしい」がコンセプトになっています。主原材料の野菜は自家栽培、もしくはオホーツク管内の顔を突き合わせたことのある農家から減農薬、有機栽培されたものを直接購入。味付けは酸味を抑えまろやかな味わいが特徴。包装用品はプラスチック・ビニール素材を使わないという徹底ぶり。

実際に食べてみると、一口大にカットされ食べやすく、酸味が少ないため小さなお子さんにもオススメです。手軽に地場野菜を楽しめ、種類が豊富なのが魅力に感じました。



【手作りのポップが印象的な店舗内】

夢はふくらみ

今後のこととお聞きすると、自家栽培の野菜に力を入れ、新商品の開発。さらに、廃棄物処理業で回収したプラスチックから固形燃料（RPF）を製造し冬季でもハウス栽培を可能にすることにも挑戦してみたいとのこと。石炭の代替燃料として期待されているRPFは環境負荷低減にもつながる取組み！ご夫妻の夢は広がるばかりです。

☆ 画像の一部は(有)小田商店様ご提供。
☆ (有)小田商店様ホームページは[こちら!](#)

