



農業生産法人 有限会社ナガタフーズ/茨城県

おいしく食べてもらえる「つま」にこだわって

刺身の「つま」は飾りでも添えものでもなく、食の知恵に基づいた日本独特の文化。だからこそ、おいしく食べてほしいと、大根作りからこだわったその取り組みとは――。
取材・文/岸田直子 撮影/原田圭介



上/ナガタフーズこだわりの「つま」。右/永田さんが開発したドレッシング「大根百笑」には、自社のあらびき大根おろしを使用。全10種類。



右/土壌分析に基づき、肥料設計を行って育てられる大根。下/皮むきは、一本一本ていねいに手作業で行われる。



上/カットされた大根は2.5kgごとに袋詰め。下/鮮度を保つため、箱に氷を詰めて市場やスーパーへ出荷する。



月に一度、妻と一緒にDJを楽しんでいます!



大学時代からの趣味・DJを今も月一回、笠間市内でやっている永田さん(右)。奥様(上)と1時間交代で担当、夫婦で楽しんでいる。



右/1日2~3t出る大根の皮。下/奥の粉末状のものは堆肥に、手前の葉の付け根部分などは飼料に有効活用する。



収穫した大根を一時保管している冷蔵庫内。鮮度を保つための温度・湿度調整がされている。

「最初は刺身パックに『つま』用ソースとして小袋でつけたらどうかと思ったんですが、生産コストがかかりすぎてしまうため、ボトル詰めしてドレッシングとして販売しています」
大学で経営学を学び、卒業後は食品加工会社で加工技術を学んだ

「直径7cm以上の2Lサイズの大根が理想。大根を切断し、中に黒くなっている部分はないか、水分含有量や肉質のかたさは適切かといった品質チェックも行い、基準を満たしていない場合は、必ず生産者に知らせます」
厳しい条件を満たした大根だけが一本一本皮むき器を使って皮をむかれ、メーカーと共同開発した特殊技術によってカットされ、手切りに近い食感の「つま」に。それほどこだわり抜いて作っているものだけに、食べ残され、捨てられてしまうのはもったいないと、永田さんはドレッシングまで考案・開発しています。

「つま」をもっと食べてもらうために

現在では自社農場の大根だけではまかないきれず、他の農家から仕入れるほどに。
「直径7cm以上の2Lサイズの大根が理想。大根を切断し、中に黒くなっている部分はないか、水分含有量や肉質のかたさは適切かといった品質チェックも行い、基準を満たしていない場合は、必ず生産者に知らせます」

Profile
永田修一さん
1978年生まれ。城西国際大学経営情報学部卒業後、6年間の会社勤めを経て、2006年にナガタフーズに就農。芋スイーツの事業化を手掛けたのち、2011年、ドレッシング「大根百笑」を事業化。2017年から大根の皮を飼料化する事業に乗り出す。2児の父。
所在地/茨城県笠間市福島672
<http://nagatafoods.com/>

命の糧である農作物を、余すことなく食べきる――。永田さんの姿勢は、忘れがちな大切なことを私たちに伝えてくれています。

「小さいころから父親が野菜を一生懸命作っているのを見ていて、食べ物や肉質のかたさは適切か」といふ思いが強いのももったいない、という思いが強いのももったいない
「大根を切っただけの『つま』は味つけもしないため、ごまかしができません。それだけに、うちでは『つま』に向く品種を常に試験栽培し、栽培する畑の土壌にも細心の注意を払っています」。肉質がたく、水分があまり多くない大根を、有機質肥料を散布した畑

「大根を切っただけの『つま』は味つけもしないため、ごまかしができません。それだけに、うちでは『つま』に向く品種を常に試験栽培し、栽培する畑の土壌にも細心の注意を払っています」。肉質がたく、水分があまり多くない大根を、有機質肥料を散布した畑

「大根がもつ抗菌作用で刺身の傷みを防ごうという、昔ながらの食の知恵が詰まった食べものです」と語るのは、ナガタフーズの取締役 役 永田修一さん。たかが「つま」、されど「つま」、とおいしく食べてもらえるよう、大根の栽培から加工販売までを手掛け、注目を集めています。
もともと干し芋の製造から6次産業化を始めたナガタフーズ。大根の「つま」に取り組みようになったのは、社長である永田さんの父親が、料亭で食べた「つま」のおいしさに感動したのがきっかけでした。おいしく、安心安全に食べられる野菜生産に励んでいただけに、大根から丹精込めて作ればきっと多くの人に喜ばれるものができるかとひらめいたのです。
「大根を切っただけの『つま』は味つけもしないため、ごまかしができません。それだけに、うちでは『つま』に向く品種を常に試験栽培し、栽培する畑の土壌にも細心の注意を払っています」。肉質がたく、水分があまり多くない大根を、有機質肥料を散布した畑

ただの飾りではない
おいしさを求めて