



調製や袋詰め作業を行う従業員

やましお漬 香り際立つ

福岡県のJAみいは10月上旬、「やましお漬」の販売を始めた。JA山汐加工場では、朝から従業員が順調に生産。塩漬けから調製、袋詰めまで行う。日量約600袋（1袋150g）を製造し、市場にも出荷する予定だ。

山汐菜と塩水、トウガラシだけを使い一夜漬けで作る。独特の辛味と青菜の香りが際立ち、しゃきしゃきとした歯応えが特徴。防腐剤や着色料を一切使わない昔ながらの漬物だ。

山汐菜は、久留米市北

昔ながらの作り方

福岡・JAみい
今年も販売

野町が発祥で、約300年前から伝わる。JA山汐部会の部会員5人が1畝で栽培。8月の豪雨で生育遅れが心配されたが、品質は良好だ。例年並みの出荷量17トンを見込む。

「やましお漬」は、JAを代表する6次産業化商品の一つ。10月から3月までの期間限定商品で、全国から注文が集まる人気ぶりだ。店舗販売の他、地方発送にも対応している。

問い合わせは同加工場、(電)0942(78)7066。

(福岡・みい)