

# 神戸市北区で栽培した野菜を使って漬物を製造販売



たつみの藤原辰彦さん。「組み立てる作業が好きで、ハウスは知人の力を借りながら自分で設置しました。」とのこと。

## 北神戸のお漬物たつみ



- ◆所在地  
兵庫県神戸市北区
- ◆お話を伺った方  
藤原 辰彦
- ◆取組内容  
・漬物の原材料である、大根、紫蘇、日野菜等の栽培  
・漬物の製造・販売

### きっかけ

- ◆ 実家である京都の漬物屋が農業（主に野菜）を行っており作業を手伝っていたため、漬物作り・野菜栽培の知識・技術はもっていた。
- ◆ 結婚を機に妻の実家で本格的に農業を始めるとともに、自家栽培の野菜を使用した漬物作りを開始。

### 取組内容

- ◆ 漬物の原材料として、大根、紫蘇、日野菜、すぐき等を栽培し、たくあん、しば漬、日野菜漬、すぐき漬等を製造。主にJAの直売所で販売。
- ◆ 基本的に一人で農業を行っているため、収穫などの作業が重ならないよう、栽培品目を選定。
- ◆ 自分では、農業者というよりも漬物屋であると思っているが、農業を行うことは、他の農業者との交流や野菜の目利きができるようになるため、メリットは大きいと考えている。
- ◆ 6次産業化を行うには、商品の価格に見合った「美味しさ」、「安定した品質」はもちろん、「ストーリー性」も重要。また、それをお客様にアピールする力も必要。

### 今後の展望

- ◆ トマトを使った漬物など、新商品の開発を行っていきたい。
- ◆ 近隣の農業者と協力し、新規就農者の育成に力を入れていきたい。

2025年1月30日調査



(左から) すぐき漬、日野菜漬、大根昆布仕込



大根は、天日干しで旨味UP (画像提供：たつみ)



立派に生長した紫蘇 (画像提供：たつみ)