

地域も巻き込んで、漬物文化を承継したい！

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



三吉農園
(仙北市)
代表 加藤 マリ

経営概況

経営面積 | 畑:60a
作 物 | だいこん
構 成 員 | 父、母、姉、弟
販 売 先 | 展示販売、EC サイト等



三吉農園

海外でも活躍し、「いぶりがっこ」を作るため就農した女性があります。クラウドファンディングも活用して空き家を改築し、「そうざい製造所」の営業許可を取得。その後も地域の漬物文化が承継されるよう、シェアできる「漬物専用加工所」を今年から稼働し、地域を巻き込みながら「いぶりがっこ」の仕込みを行っています。

▶ きっかけ

加藤さんは、大学卒業後、青年海外協力隊として2年間ケニアで活動し、その後、兵庫県(淡路島)で地域活性化等のイベントに1年間関わりながら、農業を手伝っていました。

その後秋田に帰郷し、ケニアや兵庫県で農業経験もあったことから、秋田で農業をすることにしました。

試しに各種野菜の種を蒔いたところ、だいこんだけ芽が出たので、地域の代表的な漬物である「いぶりがっこ」を作るため、平成29年に加藤家の屋号を取って三吉農園を立ち上げました。



●「いぶりがっこ」となる畑のだいこん

▶ 取組

畑の雑草は夏まで除草作業を行わず、だいこんの播種前に細断し緑肥としてすき込んでいます。化学肥料や農

薬を栽培期間中不使用で栽培しており、畑に投入するのは「米ぬか」だけ。漬物作りが上手な近所のおばあちゃんたちから作り方を教わりながら、自家農園ブランドの「いぶりがっこ(GI登録)」を作っています。



●いぶり小屋で燻しの工程のだいこん

「自分で数多くの「いぶりがっこ」を食べてみて、食品添加物不使用のものが好みだったことと、美味しいならその方がいい。」と思ったことから、食品添加物不使用がこだわりです。

近所のおばあちゃんたちの「いぶりがっこ」も合わせて、家族が営む三吉商店が、イベントやECサイト等で販売を行っています。

細かったり小さかったり、形の悪いだいこんもそのまま漬け込み、「いぶりがっこ」の風味を生かした製品として「いぶりがっこ入りタルタルソース」、「ふりかけ」、「いぶりがっこ入りマスタ

ード」等に加工販売するため、廃棄されるものはありません。

▶ これから

漬物製造業は、食品衛生法の改正により令和6年までに衛生基準を満たした加工所の整備が必要です。今まで「いぶりがっこ」を製造販売している近所のおばあちゃんたちから、「いぶりがっこの販売ができなくなる。」という声があり、地域の漬物文化がなくなってしまうのはもったいないとの想いから、クラウドファンディングも活用し、近所のおばあちゃんたちとシェアできる漬物加工所を令和5年10月から稼働しています。

こだわりが詰まった「いぶりがっこ」を、地域も巻き込んで、ココで作っています。



●シェア漬物加工所

(●印写真: 加藤さん提供)

