

ひろしまけん た もの きゅうしょく  
広島県のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

# たべもの新聞

ひろしま な づ  
Vol.30 広島菜漬け

平成30年1月17日 廿日市学校給食センター



ひろしま な づ つけもの つく やまとよ しゅざい  
広島菜漬けなどの漬物を作っている「山豊」を取材しました。

ひろしま な づ きゅうしゅう の たか な づ け しんしゅう  
広島菜漬けは、九州の高菜漬け、信州の野沢菜漬けとともに、日本三大菜漬けの一つです。広島菜漬けはシャキシャキとした歯ざわりと、ワサビのようなピリリとした風味が特徴の漬物です。



## 広島菜漬け(浅漬け)ができるまで

### ①荒漬け

新鮮な広島菜を、洗わずにそのまま一昼夜塩漬けます。洗ってから漬けると葉が折れて傷んだりするので、収穫したものをすぐに漬けてみえます。写真の漬け込み槽には500kgの広島菜を35kg~40kgの塩で漬け、500kgのおもしをのせています。



### ②水洗い・整形

荒漬けの広島菜漬けをまずは機械で洗います。空気を送り込んで葉と葉の間に入り込んだ汚れを取り除いた後、手作業で葉を一枚一枚洗います。その後、包丁で根っこの株を整えます。



### ③中漬け

荒漬けよりも少し低い塩分中で中漬けを行います。写真は中漬けが終わった広島菜漬けです。きれいに並べられています。



### ④洗浄・カット・計量・袋詰め

外側の葉をとった後、さらに丁寧に洗浄していきます。洗浄の水は5℃で、凍えるような温度ですが、広島菜漬けのきれいな緑色を保つために、冷たい水を使います。その後、刻みタイプの広島菜漬けは細切りにカットします。



計量作業では、熟練の技が光ります。広島菜漬けを持っただけで重さ分かるそうです。計量後、きれいに形を整えて袋詰めを行います。

それぞれの作業でプロフェッショナルな仕事を見ることができました。多くの作業が手作業で、丁寧に仕事されていることが印象的でした。

### ★取材と工場見学を受けて下さったみなさん★



株式会社 山豊  
山本 社長



営業部 部長 企画開発課 係長  
真喜志さん 佐々木さん

広島県では、広島市の川内地区で広島菜の生産が盛んです。川内地区の土壌は水はけがよく、昔から野菜作りに適しているそうです。最近では川内地区の宅地開発が進み、広島菜の畑が減ってきており、生産地が県北や他県に移ってきている現状もありますが、川内地区でできた広島菜は、他でとれたものと比べても味がおいしいそうです。

今回の取材で「おいしい広島菜漬けを作るために、契約農家さんに広島菜を育ててもらい、おいしい地下水を使って、手間を惜みず丁寧に作業をしています。」と教えていただきました。

### 契約農家さんの畑を見せてもらいました!(広島市安佐南区川内地区)



こんなに立派な広島菜ができました。2kg~3kgもあるそうです。



山豊 原料担当 松本さん 広島菜生産者 升本さん

升本さんの畑は草もなく、手入れが行き届いていました。「広島菜漬けにする広島菜は小さくても、大きすぎてもダメ。漬け物に適した大きさに育てなくてはいけない。」とおっしゃっていました。

広島菜の種も自分で収穫しているそうです。広島菜漬けに適した丈や形の株を種用に植え替えて育てて種をとり、次の年もおいしい広島菜が育つように考えられています。



↑収穫した種