

ふるさとの味伝える

関東一の漬物処 新たな魅力を提案



『深谷は関東一の漬物処』ってご存じですか？
え！聞いたことがないって？

実は、深谷は関東一、全国でも有数の漬物生産地なのです。野菜の一大産地だからこそ発達したふるさとの味。その魅力をたっぷり味わってみませんか。

市内の漬物業発展のきっかけは昭和30年ごろ。東京練馬で作られていた練馬大根が、都市化により深谷へ産地移動してきたことで、たくあん作りが盛んになったこと

に由来します。昭和50年代には最盛期を迎え、漬物業者は約80軒にもなり、関東一の漬物生産地として名をはせました。現在でも、岡部地区を中心に35軒の漬物業者が営業しており、この数は、実に県内全体の半数を占めています。

深谷漬物の力

深谷の漬物の魅力は、何となくでも新鮮な野菜を使用していることとす。漬物は、原料となる野菜

脇役から主役へ

和食の名脇役として確固たる地

の力を生かして保存性を高める食品です。特に発酵を伴う物に関しては、野菜の新鮮さが味を大きく左右します。実際、市内では漬物に多く使われる野菜の栽培が盛んで、大根の収穫量は県内1位、きゅうりは全国2位、ねぎは全国1位を誇るなど、新鮮な野菜が豊富にそろっています。

次に、漬物の種類が多いことも特徴です。現在、市内では300種類以上が作られ、全国へ配送されています。埼玉県産の漬物出荷額は全国5位であり、そのことから考えても、深谷市の漬物業がいかに盛んであるかが分かります。

新しい漬物を提案 「市内外へPR」

市内事業者の連携・融合を目指し平成22年に結成されたプロジェクト「ゆめたまご」では、農家と漬物業者が連携して地場産にこだわった漬物の新商品を開発。新たな地域の味を提供しています。

また、市内外へ漬物をPRする

昭和30年代の漬物生産風景



大根の天日干し



漬け込み作業



たくあん木樽の出荷



▲青山で実施された『漬物BAR』

ため、昨年9月には、漬物や漬物を使った創作料理を提供するイベント『漬物BAR』を青山（東京都港区）で開催。産業祭などでも同ブースを出店しました。その他、2月にふかや緑の王国で開催された梅まつりでは、漬物の握り寿司

和食の枠を飛び越えて 洋食界にも進出

市内の飲食店では、漬物の魅力を再発見し、新しい提供方法を探る動きが活発になってきています。特に画期的であるのは、和食のはし休めというイメージから料理の食材というイメージへの転換がなされ、さまざまなジャンルへの使用が始まっていることです。

その先駆けとなったのが、イタリアン料理店パンチャ・ピエーナです。漬物を調味料と位置付け、漬物を取り入れたピザなどをメニューに加えています。

また、結婚式場ラヴィス・ヴィ



▲深谷の漬物は、味や特徴がさまざま。幅広い使用が期待できる

次世代に伝えたい

深谷地区漬物協会会長
鶴田健次さん



漬物需要の減少。これは、われわれ漬物メーカーにも原因があるかもしれません。作ることに終始し、次の世代へ漬物の良さを伝えてこれなかった。これからは、若い人と漬物を結び付ける環境づくりをしなければなりません。現在は、高校と連携した新商品開発など、新たな取り組みも進めています。

また、深谷の漬物をブランド化したいと考えています。深谷の漬物は全国で販売されていますが、意外と認知されていません。パッケージを統一するなど、『漬物といえば深谷』といったイメージをどんどん発信していきたいです。

地元の素材生かして

イタリアン料理店
パンチャ・ピエーナシェフ
栗原統さん



日ごろから地元の素材を使用することを心掛けています。漬物に興味を持ったのも、身近にこんなに良いものがあるのに取り入れれない手はないと考えたからです。漬物は塩味・うま味・酸味などバランスが良く、料理に使うことで味の深みがぐっと増します。今では、洋食にも使わなければ損といった感じです。

今後は、漬物を作ることもかかわってみたいですね。