

# Speciality

## 新篠津の特産品。

新篠津には、地元をアピールするさまざまな特産品があります。その代表格が「どぶろく」と、キムチ「炎の華」。農業にスポットが当たりがちな新篠津村において、農業や農産物の恵みを尊びながら、それらをベースに一步踏み出した新たな挑戦を試み、既存の概念にとらわれない可能性と意義をアピールしたい。そんな「静かなる革命」を巻き起こすべく、日々研究を重ねた末に生まれた「結晶」が、いま着実に評価されています。



made in  
新篠津

新しのつのだぶろく  
500ml(大)・140ml(小)

炎の華(白菜キムチ漬)  
310g・510g

炎の華(極味)  
310g

Shinshinotsu Human File  
**13**  
**佐藤 美知代さん**  
炎の華

農産物から、自分たちでなければ造れない二次加工品で勝負したい、との思いは、キムチ「炎の華」を世に出す佐藤勇さん・美知代さん夫妻も同じです。韓国の農村を訪ね、本場のキムチ造りを研究した後、2001年11月にキムチの販売店「造り家」をオープン。商品名である「炎の華」は、オープン当日に名付けたといいます。4代続く農家でしたが、キムチ作りに専念するため転業しました。「我々がこだわるのはただ一点、無添加であること。今年で丸10年になりますが、ブレずにそれだけは守ってきた。幸い、マスコミでよく取り上げて頂いたり、各方面で味を評価して頂いたりして、営業面での苦労はあまりなかったのですが、無添加の大切さを訴え続けてきたことで、正直、風当たりは相当強かったです」と苦笑いしながら語る勇さんですが、添加物を使わず、酸味が強く濃厚なオリジナルティアーあふれるキムチを生み出すために、夫婦で試行錯誤を重ねてきました。「値段だけで比較される辛さもあります。もっと商売を広げないかという声も頂いてきた。でも、原材料についてこだわりの理由を、対面でお客さんにきちんと説明したいし、あくまで家族でこなせる範囲でと思った。無理しても続きませんし、正直であることの自由さを失いたくないんです。愚直なまでに「無添加」にこだわり続けた賜物は、遠くから足を運んで買い付ける人が絶えない不動の人気を確立しています。「私自身、体調を崩して、健全な体に健全な心が宿ることを痛感しました。調子のよい時は、なかなか食生活の乱れや食品について気配れないかも知れませんが、若い人にも手作り料理と原材料の大切さを意識してもらえたらいいですね」自然の恵みを生かして、大いなる希望とメッセージを伝えたい。それぞれの商品に込められた熱き魂は、確実に村内外に浸透しているようです。

Shinshinotsu Human File  
**12**  
**北野 亨さん**  
新しのつのだぶろく

「濁酒(どぶろく)のやかた」の看板が掲げられた小さな建物では、大きな炊飯器でお米を炊いては20℃ちょっとまで冷まし、あらかじめ用意された水こうじが入った器に混ぜて発酵・熟成させる、どぶろく造りの行程が日々繰り返されています。冷蔵庫で温度管理され、発酵と熟成を合わせて12日ほどかかります。「新篠津といえはお米ですが、新鮮でおいしいお米を食べるだけではなく、二次加工したかった」代表の北野亨さんをはじめ、メンバーの方々の思いはひとつ。とはいえ、どぶろく造りには施設や衛生管理、一次産業に従事していなければならないなど、さまざまな条件が課せられています。「青空まつりが、2009年に30回目だったのでその時に何とか間に合わせたかったんですが無理でした。翌2010年に、初めてオリジナルの500mlのボトルを販売したら200本近くが売れました。村民向けの試飲用に200を振る舞ったんですが、それもすぐになくなって、ああ、造って良かったなあ」と。どぶろくを、まつりの場でこそ多くの人に提供しようと思うには、「祭りといえはお酒」との強い思いがあるからだといいます。「実は、我々造り手もメンバーに入っているんですが、「ランタン会」という、どぶろくを利き酒して品評する集まりを年3、4回やっていて、農業者を中心にあれこれ意見を出してもらっています。どぶろくを使った料理を研究する場なども出てきて、楽しさも増えています。



田楽福

「おいしいお米を食べる日々の生活に福が訪れますように」との願いが込められたネーミングの地元米です。クリーン農業の良質・良味の新米を堪能してください。

**新米再発見!**

北海道でわずかし栽培されていないサツマイモで作った有機JAS認証のほしほもです。

最盛期の一番美味しいシリアンルーシユ(赤とイエロー)ミ(黄)を使用したジュースビネーレです。

地元の生姜をたっぷり使用したノンオイルドレッシング。

新篠津で生まれた特産米を醸造した純米酒

「大法螺」オリジナルの酔い心地が楽しめます。

新篠津産米ゆめびりかを使用し、微炭酸で、子どもにも優しい甘さのサイダーに。口当たりもまろやかです。

JA新しのつによる、地元産の大豆を100%使用した手造りみそ。素材を活かした昔ながらの風味豊かさが特徴です。

他にもあります  
**特産品**