熊本のお母ちゃんたちが丹精してつくるお漬物

母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬

本場の本物認定 ココが特徴

市房漬

名称の由来／創業当時、集団就職で都会へ出ていった若者たちに郷里を思いだしてほしいとの願いをこめ、地元の市房山にちなんで名づけられた。

製法の特徴／1カ月以上塩漬けした野菜を塩抜きし、半年以上熟成させた自家製の麦味噌に3カ月～半年間漬けこむ。さらに地元産の球磨焼酎で仕上げ漬けをおこない、80度の熱処理と真空処理をほどこして完成。

原材料の特徴／野菜は湯前町内産および宮崎県産を使用(湯前町内産中心だが、一部に隣県の宮崎産を使用)。味噌の仕込みには球磨産大豆と主に熊本県菊池市産麦を使用。麹菌も九州産。

品質と安全性／作業時は作業服、靴、帽子、手袋を着用。製品室の清浄化や昆虫類の進入防止に配慮するほか、作業員は衛生安全教育の講習に年2度参加。

業界とりまとめ団体／農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合（熊本県球磨郡湯前町3116番地の3）

農事組合法人
下村婦人会市房漬加工組合
代表理事
星原陽子 氏

熊本市内からJR鹿児島本線、JR肥薩線と乗り継いだのち、九州山脈をはじめとする山々に囲まれた球磨盆地を往くローカル鉄道、くま川鉄道でさらに揺られて45分。東京からざっと8時間。ようやく終着駅の湯前に降り立った。

手づくりの味噌漬けである「市房漬」を半世紀以上つくり続けている下村婦人会市房漬加工組合を訪ねると、かっぽう着姿のお母ちゃんたちが笑顔で出迎えてくれた。煎茶と漬物の盛り合わせが運ばれてくる。つまむと、歯ごたえが抜群にいい。こりこりと噛みしだけば、野菜本来の風味が口いっぱいに広がり、味噌の香がほのかに香る。にぎり飯や茶漬けとともに食えば格別だろう。茶請けにもいい。旅の疲れがすっと抜けた。

同組合の星原陽子代表理事にそう話すと、「私もたまによその漬物を食べるとですけど、自分のつくってるのが一番おいしい」と笑う。星原さんによれば、この地方では昔から家庭でつくった味噌に野菜を漬けこむ習慣があり、市房漬はそれをそのまま商品化したものだとか。このため、いまだに味噌から手づくりしており、漬物ができあがるまでには足かけ1年もの月日を要するという。

もちろん、ただただ時間をかけているわけではない。野菜は地どれにこだわり、大根なら身の締まったもの、にんじんなら発色のいいものといったふうに。味の決め手となる味噌は、地元産大豆と主に熊本県菊池市産麦を使用して製している。

製法も実に念の入ったものだ。秋から春先までかけて仕込んだ麦味噌を半年以上寝かせ、そこへ地元特産の球磨焼酎を入れて、野菜を漬けこむのだが、この際、下漬けを1週間ほどおこなって、野菜と味噌のなじみをよくしてから、本漬けに入るという。また、下漬け前には、水分を抜き、食感を高めるために野菜を1カ月以上も塩漬けしたり、本漬け後も球磨焼酎を使って、ていねいに仕上げるなど、とにかく手間を惜しまない。

「ご家庭の食膳にのぼるところを想像しながらつくっています。加工場には冷暖房がなく、夏は暑いし、冬は寒い。それに味噌の仕込みなどはすごい力仕事。だから私たち、そこらの男性よりよほど力持ちなんですよ」と組合員の右田エリさんが笑った。

子どものため、生活のため 農村の母たちの思いが結実

この土地に下村婦人会が設立されたのは、戦後の混乱冷めやらぬ昭和25年のこと。当時、農家には現金収入がほとんどなく、子どもが病気になっても医者にかかることすらままならなかったそうだ。

そんななか、暮らし向きを少しでもよくしようと主婦たちが結束。地元医院の夫人、山北幸さん（同組合会長）を中心に婦人会を結成した。

その後、彼女たちは藁ぼうきや蠅たたきをつくって売り歩いたり、養鶏をして卵を売ったりとさまざまなことに手を染め、最後に地元の食文化、味噌漬けに着目した。山北さんの自宅軒下に四斗樽を置き、持ち寄った野菜を漬けたのが現在の市房漬の原点となった。

昭和32年には下村婦人会を母体に同組合の前身となる野菜共同加工部も発足。昭和39年には市房漬の名で商標登録を出願。雑誌やテレビでその活動が紹介され、広く知られるようになっていった。

全国区となったいまも婦人会結成当初の理念は脈々と息づいていると、山北さんから加工場の監督役を引き継いだ星原さんはいう。

「奥さん（山北さん）は厳しさのなかにやさしさのある人で、隣町から嫁いできた私には姑であり実の母のような存在でした。だいぶ尻叩きもされましたけど（笑）。そんな奥さんがよくいってたのが、『安全であること』『ごまかしのないこと』。市房漬は無添加で無着色。台所の延長にあるもの。食の安全が揺らいでいるこんな時代だからこそ、安全で安心な食品を届けたい。先輩の残してくれた遺産に感謝しながら、次の世代へとそれを引き継いでいきたいですね」。

写真上／同組合は現在 20 種以上の商品を製造。これまでに数々の賞を受賞している。

写真左／市房漬加工組合の婦人たち。

写真上／味噌床でじっくりと熟成を重ねた大根。

写真左／加工場にならぶ、野菜を漬けこんだ味噌床。本漬けの期間は夏場で3カ月、冬場は半年間。

写真下右／地面に半分埋め込まれた、陶器製の大きなかめ。蒸した大豆と麦麹、塩を混ぜ合わせたものを入れ、天然熟成させることで、味わい深い麦味噌ができあがる。

写真下左／自家製の麦味噌。手前は熟成期間1年。輪郭のしっかりとした味噌らしい味。奥は熟成期間4カ月。まろやかで甘い。組合員は味噌汁にももっぱらこちらを好んで使うとか。

熊本県の球磨盆地東端で生産

熊本県南部にある球磨盆地の東、湯前町の下村地区で、地元主婦たちの手によってつくられている。東には九州山脈、北には八代・球磨山地、南と西には国見山地があり、盆地の中心を東西に県最大の河川、球磨川が流れる、自然の豊かな土地。

審査専門委員※
元長崎県窯業技術センター所長
振角 俊一 氏

※審査専門委員在任期間
平成17年度～平成22年度

塩漬け、味噌漬けを何度も繰り返しすべて手作りで生産

市房漬は、熊本県の南部、球磨盆地の美しい自然の中で、地元産の原料にこだわり、防腐剤、着色料を使わない伝統的な技法で作られています。自前の味噌作りから始まり、塩漬け、味噌漬けを何度も繰り返し、球磨焼酎の仕上げ漬けで風味をつけて完成するまで約1年間、すべて手作りで生産されています。紐かけしたレトロなパッケージも魅力です。

商品情報

「市房漬」(150g)。原材料は大根、にんじん、きゅうり、生姜。買った人が持ち帰りやすいようにとの気づかいから、紐がかけられている。熊本市内にある鶴屋デパートのほか、東京でも銀座や有楽町、吉祥寺にある熊本県の物産館で販売中。生産量は年々増加しており、2009年は2000kg近くを生産。

関連団体

農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合
熊本県球磨郡湯前町3116番地の3
☎0966-43-3827