



長崎県

ふる里に残したい特産野菜に情熱をかけた無添加のお漬物

稀少な青菜を復活させた 長崎の雲仙こぶ高菜漬

高菜種栽培、有機農法に適した風土
長崎県雲仙市は、島原半島に位置する自然豊かな町。とくに半島北部は雲仙普賢岳のすそ野が広がる丘陵地帯で、石灰分を含む土は水はけよく湧水が豊富で長崎県屈指の農業地帯である。温暖を好む高菜種の栽培と共に有機農業に適した風土といえる。

わかるこぶがあることに加えて、アクが少なく、生食できるという点。「食べてみてください！」とすすめられ生葉を噛んでみると、シャキッ、パリッ、青菜の臭みがなく、なんとこぶの部分もみずみずしくおいしくいただけました。これを、塩で漬けたものが「雲仙こぶ高菜漬」である。

雲仙こぶ高菜はアブラナ科の葉菜で、高菜の一品種。生長すると、茎の内側に大きなこぶができるのが特徴。アクが少ないため、塩漬した後でも浅漬けの場合は鮮やかな色あいが残る。



雲仙こぶ高菜漬

名称の由来／日本で「こぶ高菜」という高菜の品種が盛んに栽培されたのが、雲仙岳ふもどであったことから、「雲仙こぶ高菜」と名付けられた。その「雲仙こぶ高菜」を原料にした塩漬であり、名称が決められた。

製法の特徴／浅漬と本漬の2種があり、ともに原材料は「雲仙こぶ高菜」と長崎産「釜炊きの塩」のみ、いっさい添加物は使用していない。作業工程は、すべて手仕事。選別、陰干し、洗浄、漬け込み（浅漬は漬け込み後3日で桶出し）、熟成（本漬は3〜4カ月後に桶出し）の工程を経てできあがる。

原材料の特徴／雲仙市吾妻町と瑞穂町の契約農家が有機農法で栽培。厳格な生産規定、生産履歴提示があり、収穫物の検査によって認証委員会が認めたものだけを「雲仙こぶ高菜」とし、これを原料にしている。

品質と安全性／農薬、化学肥料をいっさい使わない有機農法で「雲仙こぶ高菜」を栽培。漬物づくりでも、添加物は使っていない。作業員は互いの体調管理確認をし、靴、帽子、マスク、作業服を着用して製造室へ。ほか、熟成段階の漬物は、温度制御盤の記録から熟成度を確認する。

業界とりまとめ団体／農事組合法人守山女性部加工組合（長崎県雲仙市吾妻町古城名47番地1）



農事組合法人
守山女性部加工組合
代表理事
馬場節枝氏

長崎産の釜炊き塩で漬けた こぶが愛嬌の浅漬と本漬

「雲仙こぶ高菜漬」は、九州の高菜漬けてよく使われるトウガラシやうま味出汁などは使っていない。原料は「雲仙こぶ高菜」と塩のみ。塩漬けは、雲仙こぶ高菜のアクが少ない・繊維がやわらかという特質から素材の持ち味がよく味わえ、シンプルだからこそ手もみや漬け込みなど各プロセスでの絶妙な塩加減と手技が冴える製造法でもある。

塩は、長崎県平戸市で作られるミネラルたっぷりの「釜炊きの塩」を採用。「九州中の天然塩を試し、23種ほどですが、こぶ高菜と一番



メンバーはただ今10名。「雲仙こぶ高菜漬」や漬物を刻んで具に詰めたまんじゅうも手作りしている。



雲仙こぶ高菜の種。守山女性部加工組合が種の管理を行い、毎年秋の種まき時期に、契約農家に渡している。有機肥料の内容や土壌 pH の把握などの土づくりからも、原種の管理を徹底している。



葉の繊維がやわらかなので、幅広いまま使え巻きずしもできる。刻んだ「雲仙こぶ高菜漬」を芯にも入れると2種類の食感が楽しめる



陰干しを終えた原料を、葉茎の根元などに土などの異物がないか、ひと株ずつ検査する。



葉・茎・こぶを傷つけないように塩もみした後、桶に漬け込む。(浅漬は3日めから桶出し)



本漬は15〜30日ほど塩漬し、もう一度塩でもみ、桶に漬け込む。



重石をおき、熟成を待つ。浅漬は3日後、本漬は3〜4カ月後に桶出しとなる。



審査専門委員
フードジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト

向笠 千恵子氏

農家女性ならではのこまやかな 味づくりが結晶した漬け物

味はいいけど生産性が低い——という経済効率優先のせいで絶滅しかけた雲仙こぶ高菜が、女性の力でよみがえりました。守山女性部加工組合は栽培から加工までのチームプレイがみごと。畑は無農薬無化学肥料、収穫後はすぐ作業するなど、農家女性ならではの技と行動力が結集しています。それゆえ爽やかな風味がひと味優っているのです。

商品情報

内容量、100g。原料は有機栽培の「雲仙こぶ高菜」と天然塩のみ。旬の時期に3日で桶出しする青色鮮やかな浅漬と、長期にわたって漬けこんだべっ甲色の本漬の2種類がある。漬物として食べるだけでなく、パスタやあえもの、揚げ物の具にも使える。2005年、食の世界遺産として知られる「味の方舟」に、2008年には「プレジディオ（消えゆく食材や品種を守る啓）」(とも全世界を対象とするイタリア本部のスローフードプロジェクト)に認定された。

関連団体

農事組合法人守山女性部加工組合
長崎県雲仙市吾妻町古城名47番地1
☎0957-38-2641

