



「お伊勢参り」で全国に名前が広がった、素朴な伝統の味

天日干しで、うま味凝縮 完全無添加の伊勢たくあん

初冬の季節風が、天日干しに最適
伊勢たくあんの甘味とうま味を増幅させるのは、初冬に行われる約2週間の大根の乾燥工程による。産地の伊勢地方は、三重県中部を南北に連なる布引山系（ぬのびきさんけい）から伊勢平野に一気に吹き降ろす乾いた北西の季節風「伊勢おろし」が、大根を天日干しさせるのに最適な気候条件となっている。



三重県漬物協同組合 理事長 増地良之氏

伊勢といえば、「伊勢神宮」。はるか2000年にも及ぶ歴史と最高の格式をもち、江戸時代からは「お伊勢参り」が盛んになり、現在も全国から多くの参拝客が集まっている。

そんな伊勢地方の名物のひとつが「伊勢たくあん」である。この地域は、古くから塩の製造が盛んで、古事記や日本書記で第十一代と伝えられる垂仁天皇（すいにんてんのう）の口碑「掃正抄」には初期の大根漬けがつけられていたと思われる記録がある。「たくあん」という名称の由来は、江戸時代に、天日干し大根を塩とぬかに長期間漬けて込んで重石で押した大根の漬け

ものが考案され、製法を伝えた沢庵和尚にちなんだとの説もある。江戸時代の後期には、伊勢市周辺の旧豊浜村では農家の副業として盛んになって、近隣へ売り歩くようになった。さらに、明治32年に関西本線や参宮鉄道の開通を契機として、関西方面で「こはんのお供は、たくあん！」と大人気になった。当時の日本人の食卓には漬物が不可欠だったこともあり「たくあんブーム」が起きたこと、お伊勢参りで口にした参拝者たちから「伊勢に、旨いたくあんあり」との評判が全国に広まっていった。

原料は、たくあん専用品種の御菌（みその）大根のみ

「本場の本物」に認定された「伊勢たくあん」の原料は、三重県産の「御菌大根」のみ。これは、昭和初期に三重県度会郡御菌村（現在は伊勢市）で伝統的に栽培されて

ブランドとしての誇りを胸に、伊勢神宮の門前町での宣伝展開はもちろん「これまでは関西中心だった出荷を、関東へもおおいにアピールして一人でも多くのおみなさまに伊勢たくあんの安心安全なおいしさを味わっていただきたい」と意欲的である。



伊勢たくあんは、「発酵たくあん」。完全無添加で、大根を乳酸菌発酵させるため、深い旨味や酸味が生まれる。

栽培農家と漬物業者の協力でよみがえった「伊勢たくあん」

水分が抜けて甘味が増した段階で、米ぬか・食塩・柿の皮・なすの葉・唐辛子を用いて、漬け込みを行っていく。なお、柿の皮やなすの葉は、「伊勢たくあん」独特の香りや色合い、乳酸発酵の促進に作用している。漬け込み後は、浅漬けで約10カ月、古漬けでは2年ほど常温で発酵熟成させていく。乳酸菌の力を借りて発酵させていくのが特色であり、これによって旨味と酸味が生まれ、パリパリコリコリ噛むほとに、素朴で懐かしい日本の味覚が口の中に広がり、特有の香りが心地よく鼻に抜けていく。また、植物性乳酸菌が多く含まれ、生きたまま腸に届いて腸内環境を整えてくれるのもうれしいところである。

独自の漬け込み方により添加物・着色料・保存料は一切使わない伝統製法を踏襲している。さらに、新たな発酵技術の確立により、従来のたくあん漬けよりも30%程度塩分を低減でき、消費者の志向に適した製品も製造している。



干し具合の完了は御菌大根が「の」の字に曲がるまで。これは、伝統製法が伝える最もおいしいたくあんを作る乾燥具合のサインである。

本場の本物認定
ココが特徴

伊勢たくあん

名称の由来／むかしから伊勢地方はたくあん漬けの産地だったが、明治中期の関西本線の開通などにより、関西方面での人気が高まったこと、お伊勢参り時の伊勢名物として全国に広まり自然に「伊勢たくあん」と呼ばれるようになった。

製法の特徴／「伊勢たくあん」の規定に従って伝統製法で天日干しから漬け込み・発酵・熟成を経てできあがっていく。添加物は一切なし、完全無添加でつくられる。

原材料の特徴／三重県産の「御菌大根」を使用。たくあん専用の白首品種として改良されたもので、繊維が豊富で干すと甘味が増す、歯ごたえがよいなどの漬物用に際立った特色をもっている。

品質と安全性／発酵・熟成過程では漬物の塩分および酸度等を測定。包装後も、全製品の異物検査等を行っている。

業界とりまとめ団体／三重県漬物協同組合（三重県津市観音寺町 799-28）

関連団体は、「本場の本物」への認定をきっかけに、三重県の漬物



収穫した御菌大根を、はしご状に組んだ「はさ」に掛けて、天日干しにする。



米ぬかなど指定材料で漬け込んだのち、重石をのせ発酵・熟成させる。



約10カ月～2年かけてじっくり熟成させて、できあがり。



できあがった「伊勢たくあん」を真空パック包装し、出荷する。



審査専門委員 食と農研究所 代表

加藤 寛昭氏

ちょっと酸っぱく懐かしい味
江戸の昔から伝わる伝統の一品

食べるとちょっと酸っぱくて昔懐かしいたくあんの味がします。そのあとハサ掛けして寒風と天日で干し上げた大根の乾いた香りがぐち一杯に広がります。米糠などを使用して乳酸発酵をさせた江戸時代から伝わる伝統の一品です。

商品情報

原料は、三重県産の御菌大根のみ。漬け込み材料も、塩・米ぬか・柿の皮・なすの葉を刻んだものなど、伝統製法に従ってつくっている。写真右、三井食品工業「伊勢たくあん」1級品はスターターに乳酸菌を使うことで熟成の風味そのままに仕上げたもの。写真左、伊勢岩尾食品「伊勢たくあん」大袋（古漬け）は2年あまりの熟成発酵を重ねたもの。

関連団体

三井食品工業 伊勢工場
三重県多気郡明和町佐田 871-2
☎0596-52-5147

伊勢岩尾食品 傳兵衛
三重県伊勢市宇治中之切町 52
☎0596-23-8801



御菌大根
たくあん専用開発された白首品種。一般に出回っている青首品種と比べると、首まで土に埋っているため引き抜く時の労力はより大きくなるのだが、農家は「ふるりに根差した漬物づくり」への自負とよろこびをもって手間暇を惜しまずに栽培に精を出している。

いた品種をもとに、三重県農業試験場がたくあん専用改良し「御菌大根」と名付け、戦後の荒廃で純系が乱れた原種を復活させた白首品種である。「繊維質が豊富で、干すと甘味が増す、パリッと歯ごたえがよい」「肩までの全体が美しい黄金色に仕上がる」「太さも十分に55センチと長いので、たくあんにむいている」のが特色となっている。収穫された御菌大根は、約2週間の天日干し作業へ。乾燥により