



伝統漬物『山川漬』復活に向けて

藤崎商事株式会社
代表取締役 藤崎 茂実

当社は、昭和2年創業の漬物製造業「藤崎食品」（昭和24年に合資会社に法人化）を、平成6年に製販分離した卸小売部門が実質的なスタートで、同製造部門は、現在「有限会社ふじさき漬物舗」が引き継いでいます。

「ふじさき漬物舗」で製造していますのは、干し大根、桜島大根、高菜、にがうり、らっきょう等、主に県内産原料を使用した漬物で、代表的なものは、昭和44年に農林大臣賞を受賞した『つぼ漬』（干し大根の刻み醤油漬）です。

最近では漬物以外の商品として、契約栽培している本場桜島産桜島大根の煮崩れしにくい特徴を活かし、県産プリの頭と、カンパチのカマと一緒に煮た、レトルト食品の『桜島ぶり大根』がヒットしており、また、県内産らっきょうを、ルーの中に入れた『らっきょう入り黒豚カレー』も開発致しました。

私個人、今年で20周年を迎えた（社）鹿児島県工業倶楽部の設立当初からのメンバーですが、その異業種交流等を通じてできた県内の多くの皆様との出会い、また様々な情報は大変貴重な財産となり、上記の新商品開発にも繋がったと思います。現在、工業倶楽部の食産業部会会長を仰せつかっていますが、同部会では、県農業法人協会との交流などを通じ、県産農産物（特に規格外品、余剰品等）を使った加工品を、共同で開発できればと思っています。

国内の漬物の需要が減少傾向にある中で、特に当社が得意とする地域性の強い商品は苦戦を強いられていますが、業界団体の全日本漬物協同組

合連合会では、20年ほど前から「地域特産品委員会」を設け、価格競争するだけではなく、お互いの地域に根差した特産漬物を、その文化も含めて尊重しあい、各々が付加価値を付けて販売していこうと呼びかけています。

鹿児島の伝統漬物『山川漬』に関する古文書によりますと、「1592年、豊臣秀吉の朝鮮出兵に向けて、山川港を出港する島津義久の軍船に、付近の農家が漬けた『唐漬』を食糧の一部として積み込んだ。この『唐漬』が、現在の『山川漬』である」と記されています。

以前は、カメ壺に漬ける事から『つぼ漬』とも呼ばれていましたが、昭和40年頃から、南九州（鹿児島・宮崎）産の櫓に干した沢庵漬が良く売れる時代を迎え、生産量が追いつかなくなった事から、カメ壺からタンクへと漬込み方法が変わり、後者のタンク漬けた大根（特に、刻んで醤油漬にしたもの）を『つぼ漬』と呼ぶようになり、伝統製法のカメ壺仕込み『山川漬』と枝分かれました。

その後、壺に漬けない『つぼ漬』は全国区の人気漬物になりましたが、一方の『山川漬』は、その独特の味、色、臭い故に県外での販売は難しく、地元では根強い人気はあるものの、観光土産品等として細々と販売されるに留まっております。平成3年度「鹿児島県ふるさと認証食品（Eマーク食品）」に定められた『山川漬』は、当時7社で「鹿児島県山川漬協議会」を発足させましたが、現在では4社に減ってしまいました。

平成18年から19年にかけて、県工業技術センターの研究成果として「山川漬の製法および成分特性に関する調査」が発表されました。

伝統製法『山川漬』には、ギャバ茶並みのGABA（ γ -アミノ酪酸）が含まれているというもので、ストレス社会の中で、その後もGABA高含有食品が増えて来ている現状を考えると、産学官が連携し、伝統的な地域資源を使った新しい機能性食品の開発ができればと思います。

今後とも、ご指導方々よろしくお願い申し上げます。



（山川漬のカメ壺漬けの様子）