

てん・み・じん



—正月編—

スでは、キッコウシ漬を「にしん入り大根こうじ漬」の商品名で製造している。社長の山本清志さん(71)は「分かりやすい、そのままのネーミング

グにした。大根も乱切りだと食べにくいので、形を整えて切っている」と話す。

山本さんは大手商社系の食品卸会社を退職後、1992

地場大根 こうじ香る

漬物には「こだわりがある」と山本さん。納得のいく味を求めて、キッコウシ漬の製造は

設立から4年ほど後に始めた。本業は年に同社を設立した。本業は食品卸問屋だが、毎冬12月から3月まではキッコウシ漬を作り、「若い頃、埼玉県の漬物店で約6年働いたから、

素材には、同市広神産の大根、北海道で加工された身欠きにしんを使用。保存料は無添加だ。食べてみると、ほどよい塩加減の大根に、身欠きにしんがアクセントとなり、飽きの来ない一品になっています。山本さんは「魚沼の昔ながらの食を残していきたいね」と言葉に力を込める。

魚沼市の冬の食卓を彩る「キッコウシ漬」。大根をメインに、身欠きにしん、ニンジンなどの素材を、米こうじとご飯を混ぜた「ねせこうじ」で漬けたものだ。

キッコウシは、「切る」に、壊すを意味する方言「おっこす」「ぼっこす」を組み合わせた言葉。大根を壊すように乱切りすることに由来する。

同市中原の魚沼流通サービス社長の山本清志さん

キッコウシ漬

(魚沼市)



キッコウシ漬のメイン素材となる大根を切る、魚沼流通サービス社長の山本清志さん=魚沼市中原



魚沼流通サービスが「にしん入り大根こうじ漬」の名称で商品化しているキッコウシ漬

【メモ】魚沼流通サービスの「にしん入り大根こうじ漬」は、魚沼市と近隣のスーパーなどで、3月まで期間限定販売。価格は各店で若干異なり、1袋(270g入り)で、税別で400円弱。025(792)8188。

