

Contents

- 02-04 商品ものがたり
ゆず大根(漬物)

 ▲今回お話を伺った、株式会社丸漬 滋賀工場
 工場長 中江 清彦さん(左) 営業部課長 橋本 泰道さん(右)

- 05 特集 台風19号被災地支援活動報告

- 06-09 秋のまなびば♪報告
 ・核兵器のない世界をめざして
 長崎大学核兵器廃絶研究センター(RECNA)准教授 中村 桂子さん
 ・食品ロスを減らすために
 私たちにできること
 食品ロス問題ジャーナリスト 井出 留美さん

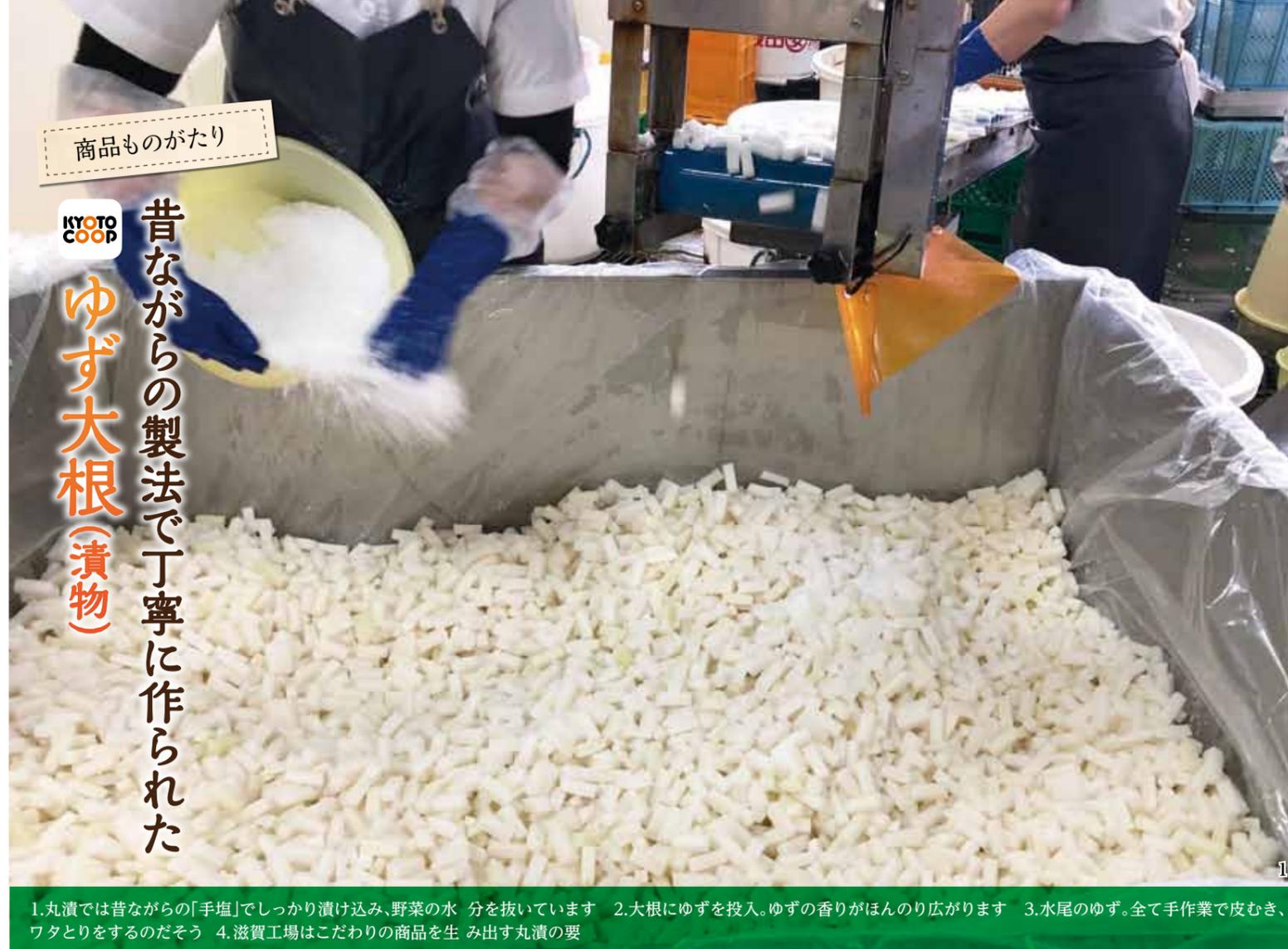
- 10-11 食とくらしの安全・安心
 ・畝山さんに聞く! 食の安全・安心
 「食品安全はみんなの仕事」
 ・くらしの安全・安心
 「きっぱり断る勇気を持とう!」

- 12-13 information / 被災地の今

- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



カラフル手綱すし



1.丸漬では昔ながらの「手塩」でしっかり漬け込み、野菜の水分を抜いています 2.大根にゆずを投入。ゆずの香りがほんのり広がります 3.水尾のゆず。全て手作業で皮むき、ワタとりをするのだそう 4.滋賀工場はこだわりの商品を生み出す丸漬の要



ゆず大根(漬物)

宅配にて3月3回・4月4回企画
 ※企画回、規格とも変更になることがあります
 店舗にて取り扱い

爽やかな味わいで 愛され続けて30年以上

食卓のお供に欠かせない漬物のひとつ、「ゆず大根」。ポリポリとした心地よい食感と、ゆずの爽やかな香りが箸休めになるとあり、一年を通して人気の商品です。

「ゆず大根」を手掛けているのは、京都市内に本社がある漬物メーカー「株式会社丸漬」です。滋賀県東近江市にある工場「ゆず大根」のほか、「刻み壬生菜」などを製造しています。

京都生協とおつきあいは、1968年にオープンした店舗(現・コープ下鴨)との取り引きからです。1978年から丸漬に勤める工場長の中江清彦さんは、「入社してからしばらくは、2種類のお漬物だけを作っていました。1980年代の初めごろから京都生協さんがお漬物の開発に力を入れはじめたのに合わせて、当社でも新たな商品を考えはじめました」と話します。

「ゆず大根」が登場したのは1982年。当時の生協担当者とともに「あっさりしていて、毎日食べられるお漬物を」と、開発が進められました。組合員が参加する試食会を何度も開催し、漬物のある食文化に日々触れている京都の組合員から「おいしい」とお墨付きをいただき、現在まで30年以上、製法を変えずに作り続けられています。

京都での出会いから学んだ 漬物作りのノウハウ

丸漬が製造で最もこだわっているのが「重石」です。「最近の浅漬は重石をせず、切った野菜を塩水に浸す『浮かし漬』という方法で作られたものが多いのですが、私たちは昔ながらの『手塩』にて漬け込みを行い、しっかりと重石をする京漬物の伝統製法を守っています」と話すのは、営業部課長の橋本泰道さん。浮かし漬の方がコストを抑えてたくさん作れるのですが、重