

◆◆◆ J A全農あきたオリジナル商品 ◆◆◆

『愛菜ものがたり』いぶりだいこん



商品のご紹介

産地のこだわり

- ① 作る人** いぶりだいこん発祥の地と言われている、秋田県横手市山内地区で毎年開催される品評会「いぶりんピック」で、初代の金賞を受賞した高橋篤子さんです。
- ② 原材料** だいこん、米こうじ、玄米、塩ともすべて秋田県産です。
- ③ 作り方**
 - ・砂糖を使用せず、米こうじだけで漬ける昔ながらの製造方法です。
 - ・食品添加物（甘味料、着色料、保存料）を使用していません。
- ④ 鮮度** 1月に樽上げを行い、冷蔵で6月までの賞味期限となります。

昔ながらの製造方法です！

第2回 J Aグループ6次産業化商品コンテスト

～「大賞」受賞！～

いぶりだいこんは古くから伝わる秋田県独自の漬物として、全国にその名を知られるようになりましたが、最近は合成添加物を使用し、本来の味や色とかけ離れた商品が多く出回るようになりました。

こうした現状から J A全農あきたは、今一度、昔ながらの製法に立ち返り、秋田県産の原材料にこだわった安全・安心な商品開発に取り組みました。この活動が認められ、2015年度 J Aグループ6次産業化商品コンテストにおいて、最高賞である大賞を受賞いたしました。



★洗っただいこんを縄で1本ずつ★昼夜問わず4日間燻す★砂糖を使用せず、米こうじと玄米と編む丁寧な手作業です。 最も大変な作業です。 塩だけで2カ月熟成します。

原材料はオール秋田産



だいこん
秋田県横手市産



玄米（あきたこまち）
秋田県横手市産



米こうじ
秋田県東成瀬村産



塩
秋田県八峰町産



いぶし木
秋田県産広葉樹

いぶりだいこんの栽培・製造風景

高橋篤子さんとおばあちゃん、技術が代々受け継がれました。
農家民宿も営む高橋さんの、旬の野菜を使った料理は絶品です。



だいこんの種蒔き
県が推奨する特別栽培農産物の認証を受けました。



だいこんの収穫
息子さんとふたりでチーズ顔！！



高橋さんのだいこん畑のすぐ隣を北上線の列車
が走り抜けます。



秋田の時間は「がっこちゃっこ」で
美味しくじっくり流れます。
がっこ（漬物）とお茶が、秋田では
一番のおもてなしです。



敷地内には山の清流が湧き出て、
この冷たい水でだいこんを洗います。



いりろりの上に干された真っ白なだいこんが4日後には「いぶし色」に変身。



米こうじと玄米と塩だけのシンプルな漬床が、いぶしの香りを際立たせます。