

Made in AKITA

メイドインアキタ

漬物一筋50年！
秋田の田舎漬け

一般社団法人浅舞婦人漬物研究会

1970年(昭和45年)、浅舞地区の女性251名が会員となり、当時としては珍しい、漬物の製造販売事業を始めた。以降50年、地域の伝統製法を守りながら、時代に即した味を提供するべく研究を重ね続けている。

漬物製造販売の先駆者

昭和40年代、各家庭で当たり前で作られていた漬物に付加価値をつけ、「商品」として事業化した女性たちがいる。今年で50周年を迎えた浅舞婦人漬物研究会だ。現会長の佐藤征子さんは、立ち上げメンバーの一人であり、研究会の歴史と共に歩んできた。

「減反政策で減少した収入分を埋めるため、転作した余剰野菜を活用できないかという想いがきっかけとなりました」。

1967年に浅舞地区婦人会がはじめた野菜の保存方法や下漬けの研究は、出荷や加工販売までを見据えた農協婦人部との共同研究へと発展し、1970年に、地域会員から出資を募り味噌漬と粕漬の2種類から製造販売事業をスタート。翌年から組織名を「浅舞婦人漬物研究会」とし、小さな農作業場で新商品開発と味の改良を重ね、設立5年後に開催された「第98回秋田県種苗交換会」から3年連続で一等賞(農林水産大臣賞)を受賞する快挙を成し遂げた。

現在の商品数は約30種を数え、新商品はいずれも、会社内の行事として全会員参加で開催される「新商品開発コンクール」で選ばれたものだ。全員が「仕事師」である会員の審査を経て世に出る商品の実力は、壁一面を埋め尽くす賞状やトロフィーが証明している。

明確な差別化で新しい販路拡大へ

同研究会では、地元の味噌屋さんの特注味噌、県内各地の蔵元自慢の酒粕などを贅沢に使って、地元との契約農家の野菜を漬け込む。添加物を一切加えず、一番おいしいタイミングで出荷できるよう工程を調整しながら、3カ月をかけて丁寧な手作業で作られる漬物は、他社が決して真似できないものだ。浅舞地域の伝統製法を守りながらも、時代に合った塩加減や甘さ、新たな材料や味付けにも挑戦し、漬物製造業第1号として秋田県版HACCP認証を受けるなど先進的な取り組みを続けている。また、会章とマスコットキャラクター、会章付きの「秋田の田舎漬け」の商標を登録し、ブランディングに取り組みながら、2016年には一般社団法人化を実現した。



「研究会の設立当初は珍しさとメディアに大々的にも取り上げられてきましたが、50周年を迎えた今、積極的にPRをして販路拡大に取り組んでいきたいと思っています。原材料にこだわることで地域共存を図りながら、今後も自分たちで働く場を作り上げていきたいと思っています」。



会長
佐藤 征子
Seiko Sato

一般社団法人浅舞婦人漬物研究会

〒013-0105
秋田県横手市平鹿町浅舞字福田212-1
TEL. 0182-24-0509
FAX. 0182-24-2040
<http://www.asamai-tsukemono.ne.jp/>

会社概要

味噌漬、粕漬を含む秋田県産産物を原材料とした漬物の製造、販売

