



ふるさとを思い出す
素朴で懐かしい味を追究



きむら よしの
木村 吉伸

〒019-0112
湯沢市下院内字常盤町91
TEL:0183-52-3650
FAX:0183-52-4570
<https://iburigacco.com/>



HP



東京にいる秋田県人の心を掴んだ「いぶりがっこ」

株式会社雄勝野きむらやの代表取締役・木村吉伸さんは3代目だ。初代である祖父と2代目である父がともに立ち上げたのが昭和38年のことである。同社では人気商品の味噌漬けを始め、漬物グランプリで受賞した「大長いぶりにんじん」や「みずの実っこ」などが開発されてきた。

「創業当時は山菜の味噌漬けや粕漬けから始まりました。漬物は全国にある食文化です。初代が自分たちの商品を首都圏で販売をすると、他の漬物店では看板商品を持っていることに気づいたそうです。私たちも特色のあるものが必要だと感じ、燻したたくあんを作ろうと考えたのが始まりでした。試行錯誤の末、できあがったものを『いぶりがっこ』と命名し、販売を開始しました」。

天日干しのたくあんを作ることができない地域では、囲炉裏で干したたくあんが伝統食のひとつだったというが、昭和30年代に入ると家庭に薪ストーブが普及したことで囲炉裏がなくなり、作る家も減っていたという。

「東京には集団就職で秋田から上京した人たちが多く、彼らにとっては懐かしい味です。故郷を離れた彼らの心を掴んで少しずつ

ファンが付くようになり、商売として軌道に乗るようになったのは平成初期です」。

手間を惜しまず、昔ながらの作りを大切にする

いぶりがっこの製造について木村さんに伺った。

「大根を吊るし、薪を燃やして燻するという弊社の製法は、とても原始的で人の力を要します。その上、大根は重いし、火の調節も欠かせません。でもその手間が豊かな風味に繋がっています」。

秋田はゆっくりと低温で発酵できる環境に恵まれていることから、同社ではあえて作り方を簡略化せず、環境を活かした昔ながらの手法にこだわっている。そこにはどんな意図があるのか。

「いぶりがっこは製法がシンプル。だからこそ材料を厳選し、手間を惜しまずに手仕事を基本にして漬け込み、当地の気候風土でゆっくりと熟成させます。そこにストーリーが感じられ、購入者にとっての付加価値となっています。最初は東京に住む秋田出身の人たちのほうが反応してくれ、広めていただいたと思っています」。

今後も現在の製法を大事にしながら「きむらや」にしか作れない味を追究していきたいと語る木村さん。

「ふるさとを思い出させる昔ながらの味わいと魅力ある商品を開発し、広めていきたいと思っています」。



販売スペースには、さまざまな漬物商品や燻液を活用したクラフトビールなどの商品が並び。



大根を縄で編む方法を取らないメーカーも増えているが、同社ではあえて手間のかかる昔ながらの製法を採用。



にんじんやさくらんぼ、みずといった素材を使ったバラエティ豊かな漬物が食卓を彩る。