

中部漬物協会 創立10周年記念シンポジウム

幻の大ヒット商品 信州早漬たくあんを語る

平成24年11月21日(水)

名鉄ニューグランドホテル

主催：中部漬物協会

後援：全日本漬物協同組合

連合会、沢庵漬委員会

シンポジウムのパネラー

島田 誠二 氏 菱富食品工業(株) 取締役相談役

岡本 好弘 氏 神戸漬物(株) 取締役相談役

西村 昭治 氏 京都マルケイ漬物(株) 代表取締役社長

塩川 吉則 氏 (有)信州共同漬物 代表取締役社長

司会進行

大羽 恭史 中部漬物協会 会長

本日のレジュメ

第1部 シンポジウム

7階 椿の間

1. 沢庵ならびに塩押し沢庵(どぶ漬沢庵)の基礎知識
2. 信州早漬たくあんの誕生とその背景
3. 関西市場における早漬たくあんの隆盛
4. 信州早漬たくあんの衰退とその理由

第2部 ティータイム

全国各地の名産沢庵試食

沢庵ならびに塩押し沢庵(どぶ漬沢庵) の基礎知識

ダイコンの起源と来歴

- ◆ ダイコンはアブラナ科の越年草
- ◆ 栽培ダイコンは東地中海地域が出发点と考えられている
- ◆ 最も古い記録は約4,500年前
エジプトのケオプス王のピラミッドの壁に、
ピラミッド建設労働者にダイコン・タマネギ・ニンニクを支給した
- ◆ 西暦2～3世紀のローマ
ダイコンは最高の野菜とされ、
収穫すれば先ず神殿に供えられた
- ◆ 日本のダイコンは南中国を経て伝わった

日本食文化の中のタクアン

奈良・平安時代 須々保利(すずほり)が
大根の漬物(927年、延喜式)

沢庵漬の起源

- ① 寛永年間、沢庵禅師が明の国の糠漬を伝え、改良した
- ② 貯え漬と呼ばれていたのが転じてタクワン漬になった
- ③ 品川東海寺の沢庵和尚の墓石が漬物の重石に似ていたもので
- ④ 出羽の国上の山に流された沢庵和尚が付近の農民と共にだ
いこんを糠と塩で漬ける方法をあみ出した
- ⑤ 10世紀末、叡山の元三大師が発明した(司馬遼太郎の説)

塩押沢庵誕生の歴史

もみがらで漬けた干し大根

江戸時代中期 江戸を中心に、加工用の糠が出まわる

糠で漬けた干し沢庵
江戸患い(かっけ)に糠が効く
練馬大根品種改良

大正時代 沢庵の販売増加、海外輸出も

第二次世界大戦 軍納物資として需要拡大(マル公価格)

生産性向上と低価格対応のため塩押沢庵が誕生
「東京沢庵」・・・パリッとした新食感

昭和初期までの沢庵主産地

① 練馬たくあん

江戸中期、品種改良により練馬大根は完成し練馬・中野地域で栽培された。沢庵漬は大正期に最盛期をむかえ、台湾・朝鮮・満州など海外にも輸出された。

② 御器所(ごきそ)たくあん

江戸末期から名古屋市昭和区御器所周辺で大根栽培が盛んになり、漬け込み工場ができた。大正期以降、市街地と連作障害でダイコン畑は消え、福神漬と奈良漬生産に変わった。

昭和初期までの沢庵主産地

③ 伊勢たくあん

江戸末期に始まり、伊勢神宮“おかげ参り”で全国に広まった。柿の皮や茄子の葉と唐辛子を加えた素朴な味で、昭和32年頃には全国一の生産になった。

④ 阿波たくあん

徳島県、吉野川下流域で栽培された「阿波晩生」品種の大根は沢庵に最適と評され、大正から昭和初期に隆盛期を迎え、昭和20年代まで全国一の生産量を誇ったが、昭和25年に大根ウィルス病が発生し大きな被害が出た。

その後、病気に強い「阿波新晩生」を作り挽回をはかったものの、徳島のたくあんは衰退した。

【昭和初期までの沢庵主産地】

- ① 練馬たくあん
- ② 御器所たくあん
- ③ 伊勢たくあん
- ④ 阿波たくあん



漬物樽の変遷

昭和20年代前半まで

呷(かます)(60kg位) … わらのむしろで編んだ袋
干し沢庵、ちよい干し沢庵

↓

4斗樽(75kg中心) … 調味料含むと80kg以上
早漬たくあん(新漬たくあん)

昭和20年代後半

2斗樽(半樽 30~35kg)

↓

1斗樽(平樽 15~18kg)

↓

30kg・10kgポリ樽 さわら新樽(7~9kg)

昭和40年代

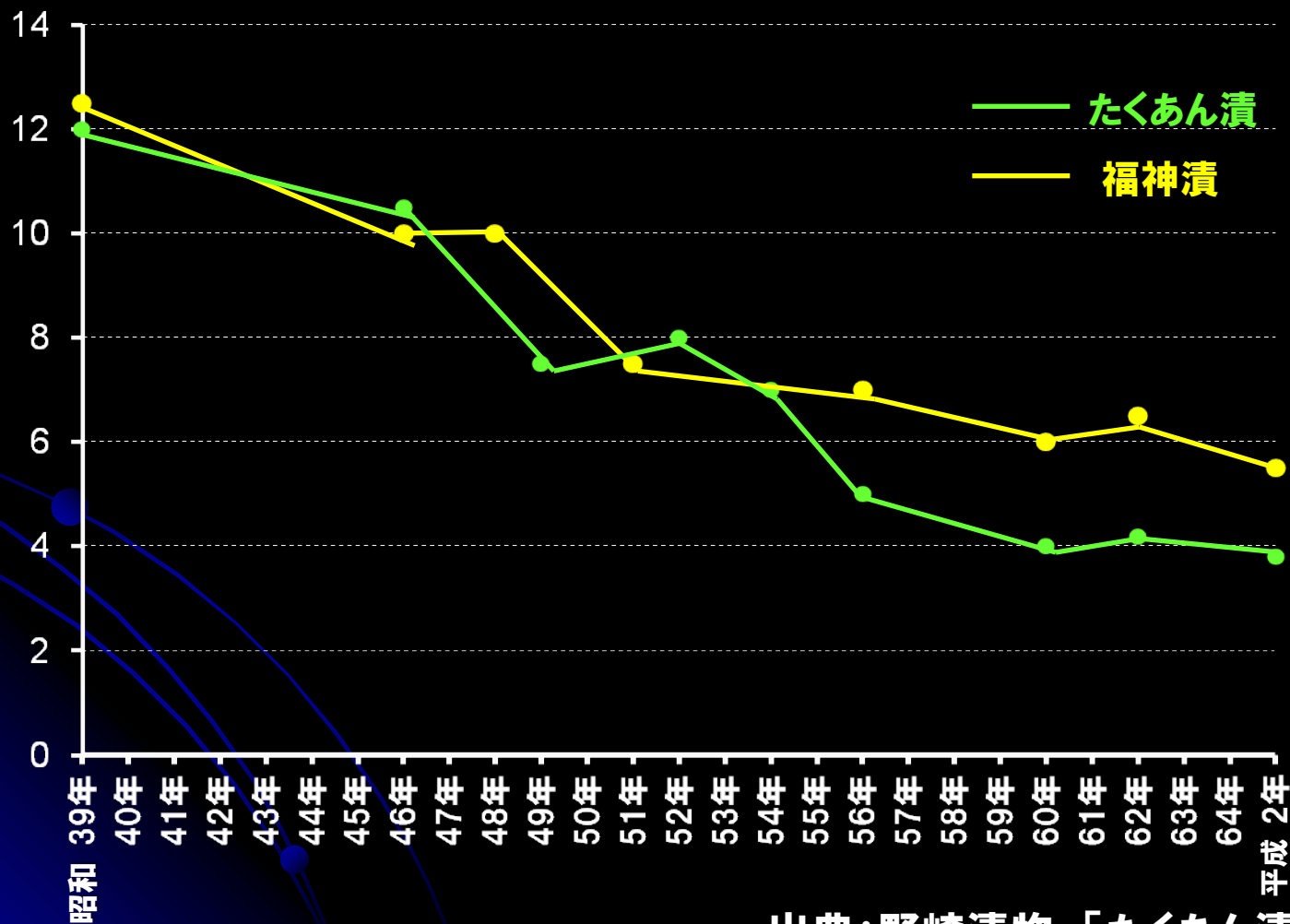
↓

(ポリエチレン袋) … 加熱殺菌

沢庵漬の塩分濃度の変遷

(小川漬物研究所調査)

食塩分
(%)



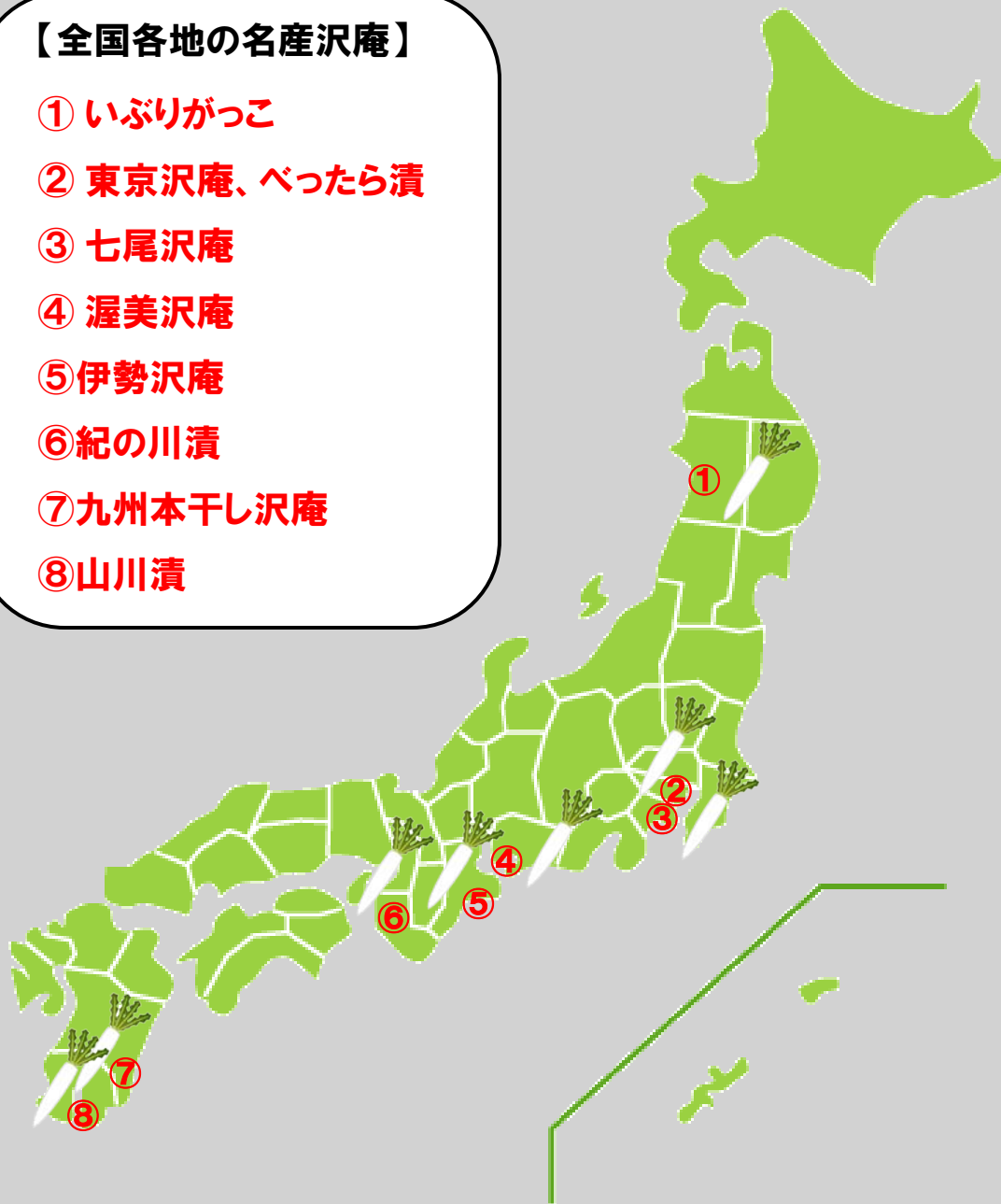
出典:野崎漬物「たくあん漬けの歴史」

全国各地の名産沢庵

- ① 秋田県 … いぶりがっこ
- ② 東京都 … 東京沢庵、べったら漬
- ③ 神奈川県 … 七尾沢庵
- ④ 愛知県 … 渥美沢庵
- ⑤ 三重県 … 伊勢沢庵
- ⑥ 和歌山県 … 紀の川漬
- ⑦ 宮崎県 … 九州本干し沢庵
- ⑧ 鹿児島県 … 山川漬

【全国各地の名産沢庵】

- ① いぶりがっこ
- ② 東京沢庵、べったら漬
- ③ 七尾沢庵
- ④ 渥美沢庵
- ⑤ 伊勢沢庵
- ⑥ 紀の川漬
- ⑦ 九州本干し沢庵
- ⑧ 山川漬



信州早漬たくあんの誕生と その背景

信州早漬たくあん 産地の変遷

大正期 塩尻市桔梗原

大正9年 神戸へ出荷、その後大阪・東京方面に
販路拡大

昭和5年頃 佐久市・諏訪市などに拡大

昭和10年頃 南佐久郡・下伊那郡に拡大

昭和16年～20年 太平洋戦争

信州早漬たくあん 産地の変遷

昭和21年 野辺山原の入植始まる
長野県下全域で大根栽培

昭和24年 長野経済連の早漬たくあん取扱い1億3,000
万円超
大阪市場の沢庵漬の70%以上が信州早漬
たくあん

昭和25年 産地の主力は海拔1,000m以上の南佐久方面に移動

昭和25年 長野県沢庵連合会を結成
全国の荷主機関と生産者団体との協議
生産量を30万樽と見込む

信州早漬たくあん 産地の変遷

昭和29年 信州早漬たくあん取引懇談会

長野県生産者代表 40名

全国各地の荷受け機関者代表 50余名

昭和30年代 連作障害による品質低下

昭和30年～ 信州早漬たくあんの調味は糠から「ふすま」に

昭和37年 信州早漬たくあんの技術講習会

昭和40年代 経済連の系統漬物工場も順次廃業

有限会社 信州共同漬物

取締役会長 塩川欽雄(かねお)氏

大正13年7月18日生 88歳



◆ 信州早漬たくあんの生産が始まったのはいつ？

「戦前の昭和12～14年頃から。養蚕が不況になり、代替作物として桑を抜いた後の畑で生産されていた大根で沢庵を作り始めた。

生産者が集まって組合を作り、農協や経済連を販売ルートとして市場に流した」

◆ 品種やサイズは？

「品種は美濃早生。サイズは竹で編んだ小判籠にちょうど収まるくらいの長さで35～40cmほど。太さは結構太かった。

部落には300軒ほどあり、工場には100人くらいいた。

小諸周辺を中心に生産され、上田や野辺山まで作り方を教えて歩いた」

◆ 作り方は？

「ハザ掛けなどせず、畑で穫れた大根の首を切ってカゴに入れる。

毛をむしって塩押しで粗漬(塩度10%)する。

一晩置き、翌朝洗浄して樽詰め。

一晩たって重石をとり、端から隙間のないように丸い状態で回し漬けて漬ける。

真ん中が盛り上がるが、一緒に漬けた葉っぱを上に乗せ、万力でしめる。

塩以外に、生ぬかや着色料の黄色4号、ズルチン、チクロ、サツカリンなどの甘味料を用いて漬け、貨車で輸送する間に味が付く。塩度は3~4%」

◆ 時期は？

「7月頃から漬け始めて、出荷は8月のお盆過ぎから。秋は通常の沢庵が出てくる11月初めくらいまで」

◆ 味・食感は？

「甘味料を使ったため、今の沢庵より甘い。
長く押さないため、食感はコリコリしておいしい。
沢庵の浅漬状態で、浅漬の走りと言える。
賞味期間は製造後10日ほど」



信州早漬たくあんのレシピ

一押し

ダイコン 4,000kg
食塩 240kg
⇒ 上がり 3,300kg

漬込み 36時間
食塩浸透量 3.0%
歩留り 83%

二押し

ダイコン 3,300kg
食塩 99kg
⇒ 上がり 3,000kg

漬込み 36時間
食塩浸透量 4.0%
歩留り 75%

樽取り

2押しダイコン 30kg
乾燥白ふすま 1.5kg
グル曹 60g
天然調味料 30g
砂糖 3kg
ソルビット液 0.45kg
天然糊料 20g
水 1.5~2kg
(計) 6.56~7.06kg

食塩浸透量 3.5%

出典:前田安彦著「漬物学」









有限会社 甲斐食品

元工場長 内藤勝夫氏

昭和17年2月13日生 70歳



◆ 井出原(山梨県北杜市)への入植

- 戦時中、篠原県会議員と相原甲斐氏(現甲斐食品会長の父)の出資による八ヶ岳開発株式会社が、駅前地区27haを山梨県より借り受け農場建設を試みたが、終戦により中止。
- 昭和22年の農地改革後、帰農組合13戸が入植し、38.8haを耕作。

◆ 昭和24年、井出原開拓農産加工組合を設立

- 開拓に成功したのは、大根・白菜・キャベツ・レタスなど、高原の冷涼な気候と腐植の多い火山灰土に適合した夏秋野菜だった。
- 昭和24年、相原甲斐氏を組合長とし、小海線甲斐大泉駅前と石堂に漬物工場を建設し、信州早漬たくあんの生産を始めた。
- 大根の作付は、最盛期には小淵沢・井出原・清里開拓におよび、100haに達した。

◆ **相原商店として早漬沢庵の生産開始はいつからか？**

「昭和29年、井出原開拓農産加工組合の駅前工場は、相原商店(甲斐食品の前身)に譲渡され、昭和47年まで生産した。私は昭和40年の入社です」

◆ **信州早漬たくあんと言いますが、八ヶ岳山麓の高原沢庵ですね？**

「はい。野辺山駅が海拔1,300mですからね」

◆ **当時(昭和40年頃)、長野・山梨で同業者は何社か？**

「4社です」

◆ **徳島県から島村さんという人が来られてましたね？**

「沢庵漬の技術指導員として、来ていただきました」

◆ **大根の品種は何ですか？**

「美濃早生です」

◆ **工場には荷役がたくさん必要でしたね？**

「農家・非農家問わず、朝晩トラックで70人位の送迎をしていました」

◆ **シーズンは？**

「最盛期は8月～10月でした」

◆ **塩分濃度は？**

「8～10%で、甘味料で辛味を消していた」

◆ **木樽からポリ樽になったのは？**

「昭和40年～42年くらい」

◆ **糠漬からフスマ漬に変わったのは？**

「昭和42年。フスマを漂白していた」

関西市場における 早漬たくあんの隆盛

昭和32年度
小原沢庵組合 32.10.30





◆ **最盛期の一日の出荷量は？**

「京都・大阪・東京方面で、貨車積みで20t～30t」

◆ **貨車は何駅からですか？**

「当初、山梨県は甲斐大泉駅から、長野県は野辺山駅より積み出していました。生産量の減少に伴い、昭和44年から山梨県は小淵沢駅より、長野県は佐久海の口駅よりと、それぞれ変更になりました」

◆ **関西までの輸送日数は？**

「中2日でした」



有限会社 信州共同漬物

取締役会長 塩川欽雄(かねお)氏

大正13年7月18日生 88歳



◆ 販売先は？

「大阪中央漬物と大阪共同漬物があり、小原組合は大阪共同漬物に出荷した。東京や川崎のほや商店、京都の中辻商店、神戸の黒田食品などにも出荷。
ピークは昭和30年前後だった」

◆ ピーク時の量は？

「国鉄の貨車(15t)が1日4~5車出た。
4斗樽で80本~100本。1シーズン、3ヶ月足らずで800t出荷した。
価格は4斗樽(75kgくらい)1本で最高8千円~1万円。
(普通価格は3千~4千円)
当時の日当は400円くらいだった。」

◎ 長野県漬物協同組合記念誌より

- 昭和20年代、大根を栽培する農家は県下全域に広がり、沢庵漬を手がける業者も多く生まれました。
- 特に桔梗ヶ原地域(塩尻市)の業者は我が世の春を謳歌し、沢庵の着色料で手が黄色になっていれば、浅間温泉での芸者遊びでも「つけ」で出来たそうです。
- 昭和24年には、長野県経済連の園芸品取扱い金額の20%を占める1億3千万円以上が、信州早漬たくあんによるものでした。
- 昭和29年6月に信州早漬沢庵取引懇談会が開かれ、長野県の生産者40名と、全国各地の荷受け機関の代表者50余名が出席しました。







信州早漬たくあんの品揃え

◆ 上松

最高品質の信州早漬たくあん

◆ 赤ふすま

関西で売られていたオレンジ色の主力商品。
黄色4号と各社指定の赤色色素をミックスして着色。

◆ 黄ふすま(純金)

名古屋では「純金」の名称でよく売れた商品。
黄色4号で着色した。

◆ 白ふすま

着色料を使わず、ふすまを漂白(脱色)して使用。
白ふすまは現在も販売されている。

「麩(ふすま)」とは？

◆ 小麦の糠(ぬか)のこと。

イネ科の植物の果実は果皮と種皮で覆われており、これを除去する過程が精白で、精製された小麦粒は「小麦粉」に、除去された果皮・種皮・胚芽は「ふすま」と呼ばれる。

◆ 小麦ふすまには、食物繊維・鉄分・カルシウム・マグネシウム・亜鉛・銅等の栄養成分が豊富に含まれている。

出典：(株)かわかみ より



小麦のふすま

沢庵ポォリポリ ♪ ♪ お茶漬サーラサラ ♪ ♪

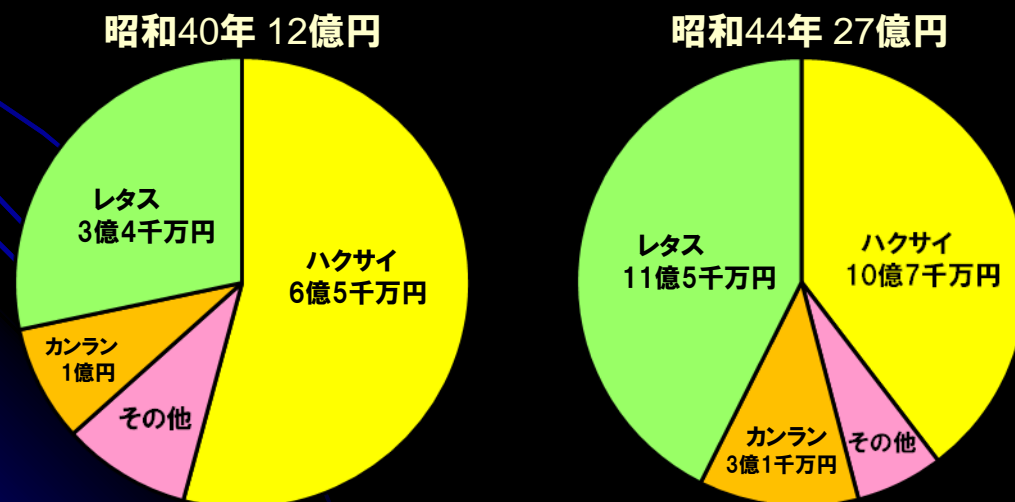
- 昭和20年～昭和30年代前半、沢庵は八百屋や乾物店の店頭で販売され、流行歌で歌われるほど庶民のなじみの漬物であった。
また、食堂などの定食には定番でもあった。
- 昭和30年代後半からスーパーマーケットの登場により小売店が減少、また食堂においても胡瓜漬・白菜漬が主流になった。
- 昭和40年代に入り、スーパーでの沢庵販売は袋詰め商品に移行した。

信州早漬たくあんの衰退と その理由

(1) 大根生産地の衰退

① 食生活の洋風化と高収益農業への転換

- ・ 高冷地農業を安定させるため、酪農経営とそ菜栽培の併用を進めた
- ・ 昭和30年代後半になり、レタス・白菜・キャベツの主要三品の販売の定着化が進み、七ヶタ農業実現への足固めが来てきた。



出典：南佐久郡南牧村史

(1) 大根生産地の衰退

② 労働者不足と機械化営農

- ・ 昭和20年代～30年代前半は労働者の確保も容易であったが、昭和30年代後半に入ると第二次産業が盛んになり、若者は第一次産業から二次産業に移行し、農業の担い手の減少による労働不足が生じた。
- ・ 野辺山農協などでは、共同利用方式によりトラクター作業機の充実をはかったが、機械化の遅れた大根栽培は減っていった。
- ・ 今また、八ヶ岳山麓では大型野菜(大根・白菜・キャベツ)から軽量野菜(レタスなど)への作物転換が進んでいる。

南牧村役場にて



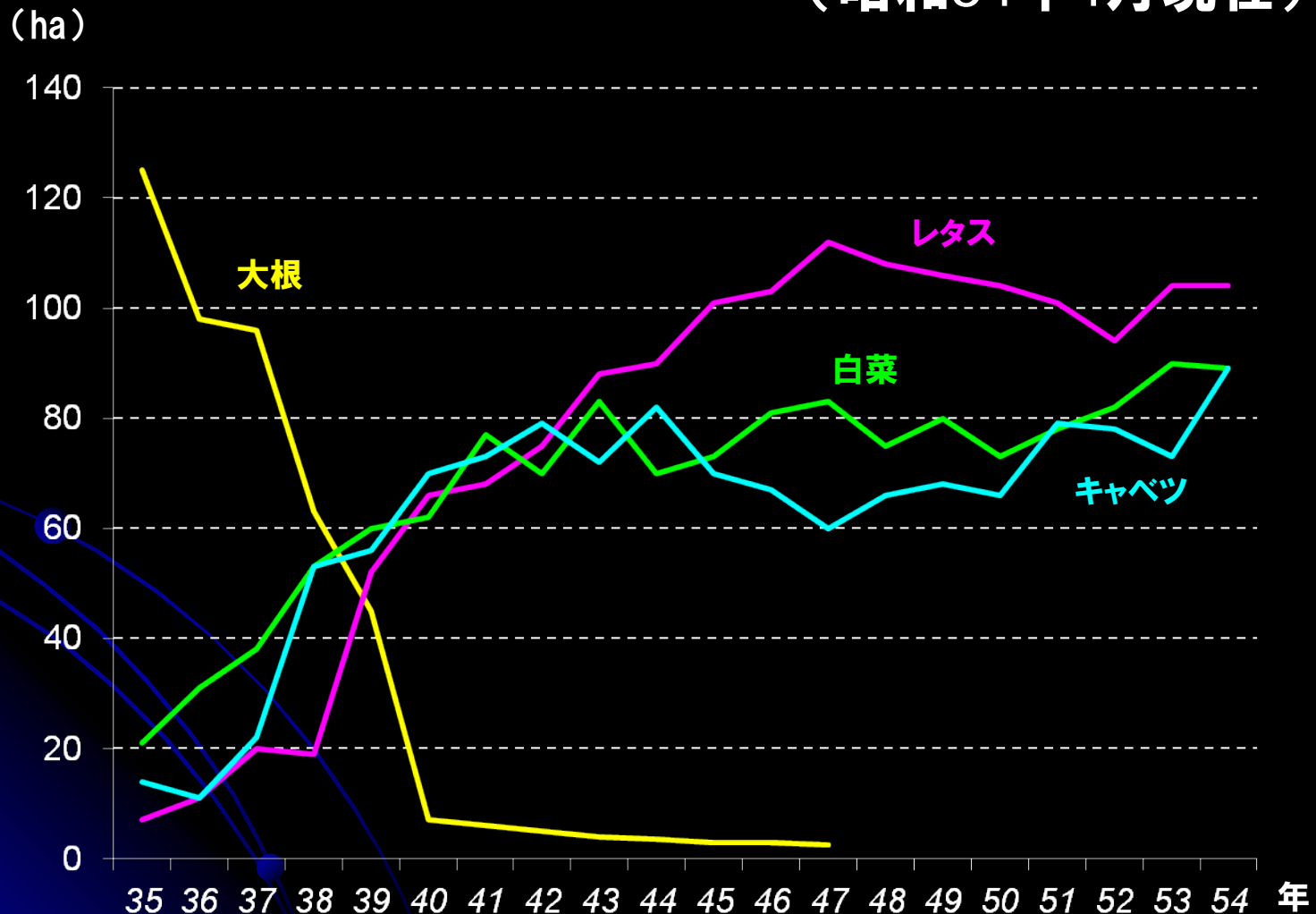
(2) 連作障害の恐怖

- 昭和37年、村内の主流を占めていた美濃早生大根が、過去十余年間の連作に勝てず、病虫害・連作障害でこの地から姿を消し、他の産地に移動せざるを得なくなった。
- 沢庵漬出荷で主流を占めていた村内の産業も、ここで大きな転換期を迎えた。
- 今まで、連作障害の言葉すらあまり聞くこともなかったが、美濃早生大根がそれを証明したわけである。

出典：南佐久郡南牧村史

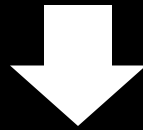
野辺山農協、作付け面積の移り変わり

(昭和54年4月現在)



～ 南牧村にあらたな連作障害 ～

- 栽培作物を大根から洋野菜に転換した南牧村に、昭和53年～54年、あらたな連作障害が起きた。硫黄病・根こぶ病・緑虫・黄化病などである。



- 野菜生産安定対策事業に着手した。
 - ・輪作体系によって農場を数年休ませる
 - ・客土、深耕作業の徹底
 - ・暗キヨ排水
 - ・土壌殺菌剤、改良剤の散布

～ (有)信州共同漬物 塩川欽雄氏に聞く ～

◆ 信州早漬たくあん生産減少の原因は？

- 連作障害により病害虫、黒ス(黒芯)が発生したため、生産できなくなった。
- またサッカリンが使用禁止になり、徳島の調味屋が調味できないという事で止めた。
- 栃木の小倉食品(株)が北佐久郡御代田町に工場を作り、大根を集め沢庵づくりを始めたが、黄色4号が河川に流れる公害問題が発生してできなくなった。
- 品質低下に加え、他産地の沢庵漬の台頭、浅漬の台頭で信州早漬たくあんの工場は閉鎖となり、なくなっていった。

(3) 合成着色料・合成甘味料の使用禁止

- 明治11年(1878年)に発見された最初の人工甘味料・サッカリンは、甘さが砂糖の200~700倍という経済性で、日本にも大量に輸入されるようになった。
- 明治28年、日本が台湾を植民地化すると、台湾の製糖業を保護するため、明治33年(1900年)の法律で人工甘味料の食品への使用を、人体に有毒との理由で禁止した。
- 第二次世界大戦の敗戦により台湾と沖縄を失うと、国民は甘いものに飢えるようになり、昭和21年にサッカリンやズルチンといった人工甘味料を公認した。

(沢庵へのサッカリン使用許可は昭和16年)

(3) 合成着色料・合成甘味料の使用禁止

- 第二次世界大戦後、食品の安全性に対する消費者の意識が高まり、合成着色料・合成甘味料の使用が禁止された。
 - 昭和28年 人口着色料オーラミンの食品への使用禁止
 - 昭和44年 人工甘味料ズルチンの使用禁止
 - 昭和44年 人工甘味料チクロの使用全面禁止
(日本・アメリカでは使用禁止だが、EU・中国では使用許可)
 - 昭和48年 人工甘味料サッカリンの使用禁止
(その後の研究で発がん性の疑いはほとんどなくなり、日本でも制限付きで再許可されている)

(4) 販売競争の激化

- 昭和32年10月、信州の特産漬物である山ごぼう漬・味噌漬・わさび漬などの躍進がめざましかったことから、信州漬物振興座談会が開催された。
- 昭和40年代に入ると沢庵の新産地の台頭により北海道・東北・九州が大産地となり、三重・和歌山では信州早漬たくあんに代わる沢庵漬(紀の川漬)が注目を集めるようになり、従来の早漬たくあんの地位の低下を著しくさせた。
- 長野県では野沢菜漬が全国の注目を集め、出荷量を増大させていき、本県漬物の大きな柱となってきた早漬沢庵はその地位を降りた。

(5) 信州早漬たくあん 最後の商談

山梨農産食品(株)
代表取締役
守屋善隆 氏



- 私が昭和54年に26才で婿養子に入った頃、山梨農産食品は信州早漬たくあんをトラックに積み、愛知県西尾市のヤマト鈴木商店から関西の得意先を回り、神戸漬物などに納品していた。
- 20kg樽・15kg樽もあったが、主力は30kgポリ樽で、4,500円～4,800円で卸していた。
- 関西市場に入っていた東京沢庵の値段は、5,000円が相場であった。

- 昭和55年に広島猫島商店に行った時、店に熊本の藤井食品「火の国沢庵」があり、仕入価格は30kg樽で2,000円～3,000円とのこと。
- 当時九州は新興の沢庵産地で、反収5,000本収穫し、本
当り10円～15円で生大根を買っていた。
大根の品質も素晴らしい。
- 八ヶ岳山麓で大根を契約栽培している農家からは生大根
値上げ要請が出ており、本当り20円～30円では勝てない
と思った。
- 会社に戻り、もう沢庵は止めた方が良いと報告した。

- (ポリ)樽に入った沢庵が売れなくなったのは、沢庵を販売する小売店がなくなった影響も大きい。
- 最後まで沢庵のセリを行っていたのは、名古屋中央漬物だったと記憶している。
- 信州早漬たくあんに使用していた6尺(1.8m)タンクは、その後に業態変更した甲州小梅の製造に使用していたが、使い勝手も悪いので、平成元年に全てつぶした。

早漬たくあん復活への期待

全日本漬物協同組合連合会
常任顧問
宇都宮大学名誉教授
前田安彦 先生



- 早漬樽取りたくあんは、美濃早生・和歌山ダイコンを一押し2日、二押し2日の後に、樽に配合乾燥白ふすまと共に漬けて出荷するもので、樽取り3日目のダイコンを取り出して食べられる、文字通りの早漬たくあんである。
- 北海道北広島市の「北海道早漬(北海道新漬)」、和歌山の「紀の川漬」の2つが、すばらしい味で世に知られた。
- 風味としては、たくあん中最高のもので、村おこし運動の農産加工で対面販売するのには最適のたくあんである。

出典：前田安彦著「漬物学」

ご清聴ありがとうございました

中部漬物協会創立10周年の記念事業として、本シンポジウム「幻の大ヒット商品、信州早漬たくあんを語る」を企画しました。

昭和20年代～30年代の漬物の歴史を彩る、信州早漬たくあんを語る歴史の生き証人も少なくなってきました。若い世代の皆さんに漬物の歴史を残しておきたいと、積極的にシンポジウムに参加いただいたパネラー、ならびに取材にご協力いただいた皆さんに感謝いたします。

最善の努力はいたしました。が、発表資料に間違いがありました場合はご容赦ください。