

## 平成28年度三重ブランド認定のポイントについて

### 「伊勢たくあん」について

#### 1 概要

伊勢たくあんは、江戸時代の後期に、伊勢市周辺の農家の副業として盛んに作られるようになり、明治には関西方面でも販売され、更に、お伊勢参りの参拝者を通じて、伊勢の名物として全国にも知られるようになった。原材料の「御園大根」は、昭和初期に三重県度会郡御園村(現在は伊勢市)でたくあん用として伝統的に栽培されていた品種を、三重県農業試験場(現農業研究所)が改良したもので、繊維質が豊富で歯ごたえが良く、乾燥すると甘みが増し、漬け込むと美しい黄金色になるのが特色である。

しかし、食習慣の変化から、ぬか漬けの消費が激減し、かつて3,000haあった御園大根の生産面積は、平成の初めには2haを切るまでに減少した。そこで、三重県漬物協同組合が中心となり、御園大根栽培研究会を平成23年に発足させ、安定生産・品質向上を目指した栽培方法の研究、地元農業者への栽培推進・技術指導などに取り組んできた結果、現在では10ha程度まで回復してきた。

伝統的な伊勢たくあんの製造は、地元で生産された御園大根をはさ掛けして約2週間程度天日で乾燥し、米ぬか・塩・柿の皮・なすの葉・唐辛子を用いて漬込み、長期間常温で乳酸菌により発酵・熟成させる昔から伝わる製法が守られている。

#### 2 伊勢岩尾食品株式会社が評価された主なポイント

- (1) 県(現農業研究所)がたくあん用として品種改良した、県産の「御園大根」を原材料に使用していること。
- (2) 栽培面積が大きく減少していた「御園大根」を、製造者が中心となって、農業者への栽培推進・技術指導などに取り組み、栽培面積が着実に増加してきたこと。
- (3) 天日乾燥させた「御園大根」を、米ぬか・柿の葉など天然素材のみで漬込み、自然に発酵・熟成させる「伊勢たくあん」の伝統的な製法を守り続けていること。
- (4) 他の漬物業者に対して、「伊勢たくあん」の伝統的な製造技術を伝承していること。
- (5) 県内外からの観光客に、漬物の歴史や製法の特徴などを伝え販売していること。