



300年以上の歴史がある今成漬物店。  
二十一代、今成隼一郎氏と  
昭和の文人、會津八一は親友でした。  
その會津八一が味を絶賛し命名した『山家漬(やまがづけ)』。

地元の方でも知る人ぞ知る高級漬物『山家漬』。  
そんな歴史のある漬けものを皆様にご紹介いたします。

山家漬づくりは、江戸時代に建てられた蔵の中で  
全てが手作業で行われる。  
ひんやりとした空気が非現実的な空間を物語る。  
現代のクーラーの涼しさではなく、足元からくるひんやり感。

昔、祖母の家に泊まりに行くと  
井戸水がコンコンと湧き出る所で漬物を漬けていた。  
昔はどこの家でも井戸水が出ていて  
野菜を洗ったり、冷やしていた。  
水道の水ではなく、井戸水はやわらかい。  
そして、ひんやりしている。

そんな所で『山家漬』は作られている。

『山家漬』は、錦糸瓜、胡瓜、わらび、越瓜、茄子を粕漬けにしたもの。

錦糸瓜、胡瓜、越瓜、茄子は、地元の契約農家で作られる野菜を使います。  
安心、安全はもちろん大前提であり、美味しくなければ話になりません。

最高と思うものだけを提供してもらおうのです。  
その時その時の収穫時期によって作業が始まるので、  
だいたい何月からというアバウトな感じがまた良いのです。

わらびは、地元の山菜採り名人が数人いて  
地元の山で採れた良質なものだけを選びます。  
各人が採ってきたものはヒモで色分けされており、  
いつ、誰が採ったものかわかる様になっているそうです。  
さすが、こんな所にもこだわりが…。

そして『山家漬』の命ともいえる酒粕は、  
地酒、八海山の純米吟醸の酒粕を使用しています。  
半年寝かせた酒粕は、よく見る酒粕とは程遠いものでした。

野菜はまず、生漬け(塩漬け)をし、  
その後、酒粕に漬けます。  
さらに別の粕への漬け替えの作業を何回か繰り返し、  
数カ月後、ようやく山家漬が完成するのです。

その他、全てが手作業であるため大量生産はできません。  
1つ1つに思いが込められ、愛情に溢れています。  
なんだか羨ましいです。  
作り手全てがみな同じ思いでいるから  
極上の『山家漬』が生まれるのでしょう。  
最高級であるための努力を惜しまない。  
作り手の皆さんの誇りを感じました。

「浅漬けと違い、食べたくて漬けたからといって  
数日後に食べられるものではないのです。  
数か月から半年かかるものもありますよ。」と  
二十三代当主の正子さんは  
愛おしそうに蔵の木桶を見ていました。