

# カメヤ通信

2017

[2017年12月号] KAMEYA-TSUSHIN by KAMEYA-FOODS CO.,LTD.



# 菜

vol.3 テーマ「さい」

箱根西麓の美味しい恵み

野菜

お漬物づくりの主力 カメヤ本社工場に潜入!

マメにお得な!? 豆知識 農兵漬

食べ方いろいろ 『あつたか湯豆腐』



三島駅前店

〒411-0036 三島市一番町15-18 営業時間9:00~19:00 定休日/無し



伊豆・三島の味が充実のお土産処。  
三嶋大社へ初詣の際はお土産に「農兵漬」をどうぞ。



お問い合わせ先/カメヤ平成台工場

☎ 0120-36-9981

受付時間:午前9時~午後5時(土・日・祝を除く)

FAX 055-988-5155

<http://kameya-foods.co.jp/>

平成台工場:〒411-0042 三島市平成台5番地  
本社工場:〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2  
営業センター:〒411-0034 三島市加茂川町15-1  
第2工場:〒411-0901 駿東郡清水町新宿225

本店:〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2  
三島駅前店:〒411-0036 三島市一番町15-18  
柿田川店-湯木の道:〒411-0907 駿東郡清水町伏見86  
沼津みなと新鮮館店:〒410-0845 沼津市千本港町128-1

修善寺亀屋:〒410-2416 伊豆市修善寺968-3  
浄蓮の滝亀屋:〒411-0042 伊豆市湯ヶ島892-14  
御殿場カメヤ:〒412-0043 御殿場市新橋740-1  
熱海店(ラスカ熱海):〒413-0011 熱海市田原本町11-1

箱根西麓の美味しい恵み

# 野菜

地域ブランド  
箱根西麓三島野菜



箱根西麓の傾斜地に広がる広大な農地。この地域では、ジャガイモやサツマイモ、大根、人参などの根菜類をはじめ、レタスやキャベツといった葉物野菜など、様々な種類の露地野菜が栽培されています。「箱根西麓三島野菜」と呼ばれるこの地域の野菜は、味と品質の評価が高く、近年では「三島馬鈴薯」「三島甘藷」「箱根大根」「三島人参」など三島ブランドとして知られるものも数多くあります。

「三島馬鈴薯」や「三島甘藷」、「箱根大根」に「三島人参」。箱根の西側、標高50メートル以上の農地で採れる野菜は「箱根西麓三島野菜」と呼ばれ、全国的にも高く評価されています。今回は、カメヤのお漬物にも欠かせない美味しい野菜をつくってくれる箱根西麓の契約農家さんを訪ねました。



美味しい野菜をつくる箱根西麓の土、地形、気候

箱根西麓の野菜が美味しくできる理由は、何と云っても土がいいこと。火山灰土と赤土が混じり合ったこの地域の土は、水はけがよく、肥料もちも良いという特徴があります。また、作土が深いため作物の根の張りがよく、栄養分がギュッと凝縮した野菜が育ちます。さらに南向きの傾斜地を利用しているから、日当たりや風通しも抜群。年間を通して温暖な気候にも恵まれています。これらの好条件を生かして、この地域の質の高い野菜がつくられています。



カメヤの契約農家さん

平野農産 平野光直さん

大根はサラダなどで生で食べるのが好き

肥料も工夫して、美味しい野菜をつくる

三島甘藷を中心に、大根、人参、馬鈴薯、種生姜などの根菜類を大規模に栽培する平野さん。カメヤにはお漬物の原料となる大根を出荷してくれています。肥料に米ぬかや魚かすを使うなど、様々な改良を加えながら、日々美味しい野菜づくりに取り組んでいます。



新年の風物詩

「春の七草」を全国に出荷

30年以上前から「春の七草」の栽培をしている内藤さん。お正月にピークを合わせて七草それぞれを丁度よい大きさに収穫するため、様々な技術を駆使しています。カメヤにはお漬物用に、標高200メートルの農地で採れる葉付きの大根を出荷してくれています。



内藤園芸 内藤秀一さん

大根は、おでんや味噌汁、ぶり大根が好き

## 美味しい野菜はこの人たちがつくっています。

美味しい野菜が育つのは、地理的条件に加えて、作物に愛情を注ぐ農家さんたちがいるから。天候の変化などに臨機応変に対応しながら、草取りや追肥など日頃の管理をしたり、より美味しい野菜をつくるための土づくりをしたり、毎日真剣に畑と向き合っています。



レパートリー豊富なカメヤのお漬物。季節ごとの野菜を使った自慢の味がここに本社工場でつくられています。



丁寧な手作業で野菜と向き合う

季節の野菜を使った様々なお漬物や佃煮をつくっているのが清水町新宿にある本社工場です。特徴的なのは、手で行う作業が多いこと。地元契約農家や青果市場から入荷する野菜は季節やその時々天候によって、二つ三つ状態が違います。素材を手に取り、目で確認しながら、選り分けたり、細かい汚れを落としたり。下ごしらえ一つ一つ、手間ひまかけて丁寧に。大きさが規格に合わない野菜も、細かく刻んで金山寺みその原料にするなど無駄なく生かしています。



お漬物づくりは体力勝負!?

入荷した大量の野菜を運んだり、数百キロの重しをハン

ドリフトで吊り上げたり、原料を釜に投入したり、いくつかあるカメヤの工場の中でも、力を使う作業が最も多いのがこの本社工場です。お漬物の仕上げに使う調味液や佃煮をつくる釜の作業もまた、力の要る仕事の一つ。製法によっては、4〜5時間釜の前に立ち続けることもあります。火入れのタイミングや火加減は長年の経験で得た勘が頼り。少しの加減で味が変わってしまうので一瞬たりとも気が抜けません。

釜の作業は真冬でも汗ばびます。



# お漬物づくりの主力 カメヤ本社工場に潜入!

徹底したチェックで味を管理



毎回同じ分量で、同じつくり方をしているも、つくる人によって味に差が出てしまうこともあります。そこでカメヤでは、毎回、塩度と糖度のチェックを本社工場と平成台工場にある研究室の両方で行い、店頭に並ぶ製品の味に差が出ないよう管理しています。また、毎回製品サンプルを保管しておいたり、すべての製品を加熱殺菌してから店頭へ出すなど、衛生管理・品質管理に特に気を使っています。



野菜は殺菌後、流水に40分間さらしてから加工。工場直下から汲み上げた豊富な井戸水を使っています。



本社工場のスタッフもオススメする大根やメロンのお漬物。素材の風味が生きる味付けと、ほどよい歯ごたえで、白いご飯との相性も抜群です。



# 「農兵漬」

箱根西麓で採れた野菜を酒粕に漬け込んだ「農兵漬」。土地の味覚がギュッとつまった三島の名物です。



箱根西麓の旬の野菜と伊豆のわさび。うま味凝縮の郷土の味

三島名物として親しまれる「農兵漬」は、旬の野菜を保存しておくためにつくられた郷土料理。カメヤの「農兵漬」は、箱根西麓で採れた大根と国産の胡瓜、伊豆産のわさびを、三島の水と低温熟成させたうま味たっぷりの酒粕で漬けています。

まるやかな甘みとツーンと辛いわさびの風味、たっぷり入った野菜の食感が楽しめる逸品。おかずとしてアツアツのご飯にのせたり、お酒のおつまみやお茶づけとしてそのまま食べるのもおすすめです。土地の恵みが贅沢にまつた郷土の味として、お土産にもピッタリです。



三島名物「農兵漬」その名の由来は民謡「農兵節」から富士の白雪やノーエ富士のサイサイ白雪や朝日とける

「農兵漬」の名前は、三島で親しまれてきた民謡「農兵節」にちなんだもの。江戸時代末期、伊豆・三島代官の江川太郎左衛門(垣庵)は、外国からの攻撃に備えて



三島名物「農兵漬」の由来は民謡「農兵節」から富士の白雪やノーエ富士のサイサイ白雪や朝日とける



## 食べ方いろいろ

# 『あつたか湯豆腐』

寒い夜には身体の芯から温まる湯豆腐がぴったり。カメヤ流のおすすめは、わさびを添えて。ツーンと辛いわさびの風味がお豆腐の味を引き立てます。



トッピングにはカツオ節もおすすめてですよ!

有限会社ワタナベ削節 渡辺恵一さん



湯豆腐にわさび、わさびは「わさび」!

カメヤ食品株式会社 市川(入社11年目)

## 本わさび派



「わさび」キター! VS

手軽に使える「生一本おろし本わさび」を添えて。

## お塩派



「わさび塩」をサッと振りかけて。



## 生一本おろし本わさび

生わさびの味をいつでも手軽に味わえるリーズナブルな製品。毎日の食卓に一本でござ。



生一本おろし本わさび (170g) 1,000円(税込1,080円)

## わさび塩

天ぷら、焼肉など、様々な料理と相性のよいお塩。観光庁「魅力ある日本のおみやげコンテスト」の金賞に選ばれました。



わさび塩 (50g) 350円(税込378円)