直売所加工品にまつわるストーリー

稲部 信子さん

夏に育てた野菜を冬に漬物でいただく。直売所の店頭にも四季の移ろいがあらわれる。夏は赤しそと青しそ、冬は奥漬け・葉くるみ・赤かぶ漬けを作る。

1

2

3

1．朝、店頭に商品を出す信子さん

2．冬の時期、商品でいっぱいになる漬物コーナー

3．丁寧に作られた信子さんの葉くるみ

「葉くるみに使う高菜は、家で育ててるんだよ」

稲部信子さんは岩木在住。5年程前から直売所で販売する加工品を作っている。直売所『林檎の森』がリニューアルオープンした頃から出荷している。家の畑で赤しそ、青しそ、高菜を育てていて、旬の季節には採れたてを店頭に並べるとともに、冬に備えて奥漬けにする。奥漬けとは、塩蔵にすることである。食卓に上がる漬け物にする際には、奥漬けを2～3回水に浸して塩を抜き、味を付け直すのだ。長期保存の技である。

信子さんは葉くるみを作りたいと考え、岩木地区で行われた講習会や、弘前市の生活改善グループ主催の講習会などでレシピを覚え、試行錯誤をして、現在の味にたどり着いたという。大根と高菜をそれぞれ別に漬けておき、大根に酒粕をつけて高菜で巻いたら『葉くるみ』の完成だ。

「週1～2回の出荷だけど、売れると面白みがあるし、自信になる」信子さんは直売所から届く売上げメールが日常の楽しみのひとつだと笑顔をみせた。

JA相馬村広報 りんごの森

2024.2 Vol.499

■発行者 相馬村農業協同組合
〒036-1593 青森県弘前市大字五所字野沢23-1
TEL.0172-84-3215 FAX.0172-84-3497

■編 集 総務課広報
ホームページURL http://www.ja-souma.or.jp/
e-mail:soumuka@ja-souma.or.jp

■発行日 2024年２月15日

本所	0172−84−3215㈹
本所フルーツステーション	0172−84−3293㈹
本所フルーツステーション特産販売	0172−84−3218㈹
ＪＡ共済事故受付センター	0120−258931
湯口支所・機械化センター	0172−84−2470㈹
湯口セルフスタンド	0172−84−2550㈹
直売所「林檎の森」	0172−84−3411㈹
津軽ＬＰガス保安センター	0172−36−0404㈹
ライスセンター	0172−84−2217㈹
りんご加工センターＡ棟	0172−84−3380㈹
相馬支所・フルーツステーション	0172−84−2534㈹
ＪＡ津軽葬祭センター	0120−7676−60