

# 清涼な高原の風ご当地で作った漬け物

奈川山菜株式会社 松本市奈川1006 代表者:奥原 宏幸 TEL.79-2311 FAX.79-2925

## 地元産の山菜に付加価値を

野麦峠まで車で15分。松本市奈川の自然豊かな所に漬け物加工卸をしている奈川山菜(株)がある。

野沢菜漬、山菜漬、赤かぶ漬、きのこ漬が主力商品で、“おふくろの味”をモットーにしており、県内外に業務用や土産品として商品を提供している。

会長の奥原邦義氏が「地元奈川で野菜のように豊富に採れる山うど、わらびを付加価値をつけて商品化できないものか」と、仲間と昭和45年に「奈川山菜加工組合」を発足させたのが出発点で、5年後の昭和49年には株式会社となり、現在は宏幸社長に引き継がれている。

発足当時は「わらびの水煮」から始め、その後いろんな商品を開発しているが、材料は地元で採れる山菜、野菜を使用していた。現在でも奈川で採れる赤かぶ、野沢菜、うど、わらび等を多く買い入れ、原料の80%以上を国産原料が占めている。



## 標高1000m超の土地で作った漬け物の一押し「赤かぶ漬」

野麦峠のふもとに、地元の「保平地区ほだいら」があり、ここで採れる“保平かぶ”を使った、商品名「野麦路のかぶ」(赤かぶ甘酢漬)が平成17年漬物品評会で県知事表彰を受けている。



県知事表彰受賞の「野麦路のかぶ」

今年も例年のとおりに、5月に野麦峠まつりが行われ、あいにくの強い雨降りで人出が少なかったが、「毎年赤かぶ漬を買うことにしているが、峠では売っているの？」とお尋ねのお客様もいた。

奈川の小中学校の給食には地元食材が使われており、「奈川の食べ物や、旬の食べ物を使うことにより子供達が自然の恵みや、作物の成長、人々の労働を見たり、知ったり、理解して食べることを基礎とした給食教育を行っている」そうで、当店からも、うど、わらび等の山菜が食材として提供されている。子供達の感想によると「山菜は自分たちの地元の味」と意識している子が多いそうである。

会長は「奈川のためを思って地区のみんなとやってきたことが、10人以上の従業員がいる企業に育ったことに繋がった。」と、過去をふりかえりながら語ってくれた。

宏幸社長は地域の公共的な活動にも積極的に参加しており「奈川をもっと山菜が採れる環境にしたい。」「奈川にある自然を大事にして、奈川の良さをPRしたい。」「会長から引き継いだ「仲間あつての自分」をこれからも教訓にしていきたい。」と語ってくれた。

奈川で採れる山菜の量が減ってきていることも考慮しながら、おふくろの味新商品を追求している。  
(経営指導員:海野規夫)



おふくろの味を仕込む



直売所