



Ehime

Matsuno

Furusato Diary

広がれ！地域の根っこ

Community Actions

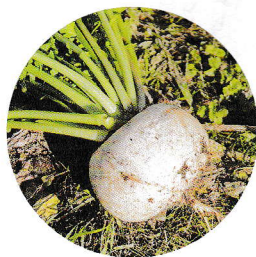
愛媛県松野町（JAえひめ南管内）

天ヶ滝雷漬生産グループ

男たちが継承する
ふるさとの味

雷漬

松野町の
伝統的な漬け物である
寒風にさらしたカブを
漬けこんだ「雷漬」。
作り手の高齢化によって
一度はとだえかけたところ
地域の男性たちが継承し、
伝統を守り続けています。



松野町に流れる奥野川の上
流部、「愛媛八勝十二景」に
も選ばれた天ヶ滝にほど近い
赤い三角屋根の小さな建物。
ここは「天ヶ滝雷漬生産グル
ープ」の加工場。毎年十一月
になると、男性たちが「雷漬」
を作りにやってきます。

雷漬とは、松野町伝統の寒
風にさらしたカブとユズ、昆
布の漬け物のこと。戦後に台
湾から引き揚げた住民が作り
始め、地域の女性たちに広ま
りました。甘酸っぱい味とバ
リバリと音を立てるような食
感が人気を呼び、いちじは町
を代表する特産品となりました。
しかし、作り手の高齢化に



ご飯と混ぜ合わせると、
ユズの風味の
ちらしずしになります

よってしだいに生産量が減少。
一度はとだえてしまうと思わ
れました。そんな平成二十六
年、地域の男性たちが雷漬作
りを継承しました。それが天
ヶ滝雷漬生産グループです。

「せっかく地域に伝わってき
たものを、ここでとだえさせ
るのはもったいない。そう思
って、定年になって時間があ
る地域の同級生や飲み仲間と
始めたのよ(笑)」

購入の問い合わせは「道の駅 虹の森公園まつの」（松野町延
野々 1510-1 / ☎0895-20-5006）まで。540円（税込み）



メンバーはそれぞれ「部長」として担当を持っている。左から加工部長の畠山哲さん(73)、伊勢屋さん、販売部長の行定良友さん(73)、カブの生産部長の山本さん、衛生管理部長の品田寿和さん(77)

雷漬作りは 男の仕事

と、代表の伊勢屋重一さん(73)は当時を振り返ります。現在、メンバーは五人。それぞれがカブの生産から加工、販売までを分担しています。昨シーズンは地域おこし協力隊員の手伝いもあって、約三千パックを出荷しました。

雷漬作りは、九月に約十アールの休耕田にカブを植えることから始まります。十一月末にカブを収穫し、冷水で洗って、厚さ二センチほどの輪切りに。三〜五日間天日干しをして、かつらむきにします。「かつらむきにすると、細長いかんぴょうのような形になる。これをここではカブの「羽衣」と呼んでいるんです」と、伊勢屋さんは笑います。このかつらむきにするための機械は、メンバーが設計して、知人に作ってもらったという特注品。かつらむきを担当す



上／カブは休耕田で栽培。メンバーは農家ではなかったが、農家出身のため栽培は難しくなかった
下／輪切りにしたカブは、天日でしっかりと乾燥させる

る山本泉さん(80)が機械にカブをセットすると、羽衣がみごとに空中に弧を描きます。「カブも真ん丸じゃないけん、最初少し削ってから、一定の力で押さえてやるんよ」むいた羽衣は、機械で熱風処理してさらに乾燥させます。ここでしっかりと乾燥させることで、雷漬の名前の由来である、バリバリと音を立てる食感になります。最後はしょうゆとみりん、

砂糖などから成る秘伝のたれと昆布、ユズ皮を煮こみます。一時間ほど煮こんだら、大きなかめに移して、小さく切ったカブを二週間漬けこんで完成。バリバリという音はもちろん、しょうゆとユズの風味に昆布のうまみが加わった、ご飯が進む味に仕上がります。その後は、メンバー総出でにぎやかにパック詰め。町内の「道の駅 虹の森公園まつり」をはじめとした、愛媛県南部の道の駅に出荷します。「松野町にはユズやクリ、モモ、シイタケなど意外に特産

が多くてね。そのなかに、新たに雷漬も加えたいと思っていまするんです」

と、伊勢屋さんは意気込みます。

地域との連携が未来への鍵

今後はよりいっそう、地域



左・右上／カブを効率よくかつらむきにする機械はどこを探しても見つからなかったため、自分たちで設計した。「ないなら自分たちで考えるほうが楽しいよね」と、伊勢屋さん

右下／バック詰めは効率よく、流れ作業でおこなう。座る位置や使う道具などは試行錯誤を重ね、現在のスタイルにたどり着いた

とグループが一体となって雷漬を作ることを期待している
と、伊勢屋さんは語ります。
「今も、町役場に協力してもらっています。利益としては微々たるもの。販路をもっと広げて、雷漬作りが仕事になるくらいちゃんと利益を出してから、安心して若い世代に受け継いでもらいたい。せっかく地域に伝わってきたものだから、だれかに受け継いでもらえるようにしたいよね」
グループの理念は伝統の味の継承、地産地消。そこには、地域の伝統を守り続ける男性たちの姿がありました。



加工所には、たれとユズの香りが満ちている。
外にはカブを干す棚がある

雷漬作り川柳

行定さんが考案した雷漬を作る工程を順番に詠んだ川柳をご紹介します！

- 一、作り手の笑顔が眩し
蕪畑
- 二、あれやこれやの品定め
羽衣の
- 三、長さを競うかつら剥き
蕪主役
- 四、引き立て役のタレ作り
五の翁
- 五、流れ作業で蕪パック
蕪出荷
- 六、あとは任せた道の駅
ありがとう
- 七、協力隊の蕪支援