



第1回 大河ドラマ「風林火山」をめぐって 平成18年9月19日

講師 佐倉一徳さん NHK長野放送局企画総務部副部長  
樋口 博さん 長野市産業振興部観光課課長

第2回 もっと楽しくて、元気な街づくりを 平成18年10月23日

講師 久米えみさん ながのクラッセ会長  
樋口敦子さん ながのまちづくりカフェメンバー

第3回 スポーツによる街づくりを 平成18年11月21日

講師 鷺沢幸一さん アスレながの事務局長  
室賀 豊さん 長野市アイスホッケー協会理事

第4回 写真で見る長野の街並み 平成19年1月23日

講師 清水隆史さん フォトグラファーほか  
常盤昭二さん CMディレクター

わいがやサロンスPECIAL  
スポーツによるコミュニティ再生 平成19年2月22日  
講師 二宮 清純さん スポーツジャーナリスト

第5回 健康と美容を保つために 平成19年3月22日  
講師 虎羽里(トラバリ)ゼーラさん アーユルヴェーダ・健康セラピスト

第6回 環境と街づくり  
ばていお大門・TOiGOの設計に参画して 平成19年4月23日  
講師 竜野泰一さん 株式会社エーシーエ設計 取締役副社長 [一級建築士]

第7回 信濃グランセローズの挑戦 平成19年5月21日  
講師 木田 勇さん 信濃グランセローズ監督

第8回 スポーツマンシップの大切さ 平成19年8月29日  
講師 荻原健司さん 参議院議員・五輪金メダリスト

第9回 トウガラシの尽きせぬ魅力/  
「農」による地域活性を探る 平成19年10月24日  
講師 松島憲一さん 信州大学大学院農学研究科 准教授

第10回 命のバトンを渡す「ピオトープ」/  
長野市をピオトープネットワークシティに 平成19年11月14日  
講師 松岡保正さん 国立長野工業高等専門学校 環境都市工学科教授

わいがやサロンスPECIAL  
長野・考/長野の明日を話そう 平成20年2月14日  
講師 中馬清福さん 信濃毎日新聞主筆

第11回 簡単・おいしい・オシャレ/わたしのレシピができるまで 平成20年3月26日  
講師 浜このみさん クッキング・コーディネーター

第12回 あなたのからだは「築何年」ですか? 平成20年7月14日  
講師 角本浩二さん バランスアドバイザー 長野県健康管理士会会長

第13回 アメリカ生活で感じたあれこれ  
—変化に対して前向きになることの大切さ— 平成20年8月19日  
講師 針谷友久さん 東京中小企業投資育成株式会社 主任(長野県担当)

第14回 市役所第一庁舎及び長野市民会館の在り方を考える 平成20年9月16日  
講師 水野守也さん 長野市総務部次長 兼庶務課長

第15回 長野バルセイロー 優勝報告&JFL昇格への挑戦 平成20年10月29日  
講師 バドウ・ピエイラ監督、薩川了洋コーチ、貞富信宏キャプテン

第16回 農業再生とブランド化 平成20年12月3日  
講師 町田良夫さん 社団法人長野市農業公社 常務理事

第17回 地上の楽園は馬の背にあり 平成21年2月18日  
講師 中山 修さん 中山法律事務所 弁護士

第18回 循環備蓄型の農業の実践  
—宇宙のリズムにあった農業で一次産業の再生を試みる— 平成21年6月3日  
講師 塩澤研一さん (財)いのちの森文化財団副理事長 (株)水輪ナチュラルファーム代表取締役

第19回 郷土を包む「おやき」 平成21年7月14日  
講師 小出陽子さん (同)ふきっ子のお八起 代表/信州おやきブランド化委員会 研究会リーダー



**NUPRI**  
Nagano Urban Policy Research Institute  
NPO法人 長野都市経営研究所  
〒380-0834 長野市大字鶴賀問御所町1289-1丸本ビル2F  
TEL.026-235-7911 FAX.026-235-6166  
www.nupri.or.jp  
e-mail: nupri@nupri.or.jp



通信

Vol. 20  
2009.9



## 第20回

## 信州の伝統から生まれる食文化 —漬物の新しい風—

平成21年9月2日(水) 18:00~20:30

講師／宮城恵美子さん (有)宮城商店専務取締役／木の花屋

■座長 岩野 彰 場所／NUPRI事務所 TEL.026-235-7911



みやぎ えみこ 千曲市出身。大学で学んだバイオ、醸酵等を生かせるキッコーマン(株)に入社し、開発部勤務。同級生の宮城俊木氏と結婚。ブランド名は、木花開耶姫(このはなさくやひめ)の優しい心を伝える姨捨山の民話からとったもの

とあるお漬物屋が10数年前から巷でしばしば話題になっていました。やがて表参道にも小さなショップがお目見えし、善光寺参りの観光客や市民が立ち寄る風景も街になじんできました。初秋のわいがやサロンは、そんなムーブメントが気になる「木の花屋」ブランド／宮城商店の宮城恵美子さんをお招きしてお話を聞きました。

弊社は、初代が地元野菜を東京に運んだ旅で醤油製造を知り、その足で野田の職人を連れ帰って創業しました。(明治42年/1909)。二代目は近隣でとれた露や野沢菜を漬物・佃煮にして東京の市場に出荷することを始め、三代目は土産物屋への卸を始めました。このように宮城商店の主(あるじ)は、自分の代になると何かしらを始めるようです。四代目(私の夫)は原点を見直し、「木の花屋」というブランドを立ち上げました(1993年)。

さて、私の人生は、幼児期から勉学期、就職、結婚、その後も〇〇のはずが／思いもよらず〇〇ばかり、出たとこ勝負の泥縄式ですが、〈人との出会い〉が私に一步前に進むきっかけを与えてくれ、支えてくれています。

## 漬物屋が漬物に目覚めるきっかけ

三世同居の長男の嫁となって、工場と自宅を切り回しているとパパッと漬物を混ぜ合わせるような食事作りが身につくものです。1997年秋、義父あてに『ヨーロッパ ピクルス・ザワークラウト工場視察』の誘いが来て、自称働き者の嫁が大空へ飛び立ちました！ハンガリーで、キャベツの漬物・ザワークラウトと信州の野沢菜漬との共通点～雪深い冬は野菜がない。だから、塩と醸酵で野菜を保存～に気付いたことは、漬物を見直す大きなきっかけになりました。

長野オリンピックも終わって2000年春。ワイン研究会(上山田温泉)でのソムリエ佐藤陽一氏の「おやきと白ワイン、すごく合いますね」「漬物を利用すれば手を掛けずに簡単にこなれた味になりますね」という言葉に励まされ、漬物料理の普及を決意しました。実は私は日本初のワイン学校で少し勉強したのですが、ワインのような華やかさとは縁を切ったつもりでいました。日本の漬物・信州の漬物を漬物屋自身が地味なものと思込んでいたのです。

工場の駐車場でビア・ガーデンをオープン(オリジナルの漬物を使った料理を考案してお出しました)。

## 2001年、大門町に直営店オープン

駐車場利用のビア・ガーデンは雨が降れば慌てて片付けるというものでしたから、夫婦で「いつか、屋根のついた店を作りたいね」と話していました。そんな2001年6月、善光寺門前で空き店舗を見つけ、夫に連絡すると「すぐ話を聞いて来い!」。家主さん(五明



館)に断られるかと思いきや快諾してくれ、7月7日にオープンさせました。翌々年の「新」本店オープン(宮城商店の傾きかけていた!?土蔵を再生)の際には、オリジナル漬物料理をランチとして提供するコーナーも設けました。

この頃より漬物に使う野菜の契約栽培を始めます。また、(2日間の講習だけで)「木の花屋」ホームページを立ち上げ、漬物への思いや漬物料理の提案を掲載し始めました。

2004年の大きな出来事は日清食品の安藤百福会長が来店して下さったことです。著作執筆のために全国の郷土食を取材されており、何とHPをご覧になって、とのこと。盛り上がり期待して、「漬物料理はチキンラーメンと同じく3分でできます」と料理を説明すると、94歳の会長は「3分は大切です。時は命なり」と真剣な顔をされました。翌年発刊された『100歳を元気に生きる』(漬物に関しては小社と松本の会社が掲載)の後書きには「郷土料理について、加工や保存、調理方法などを土地の人から直接教えてもらい、大変勉強になった」とありました。地方の漬物屋として、京都の漬物の華やかさを半分うらやましく思っていたところに、安藤会長が〈旬の野菜を大切に〉郷土の漬物の素晴らしさを教示して下さったのです。

## 「おいしく、クリーンで、公正な食」

2006年には、スローフード協会のイベントに派遣される女性(千曲市の杏農家)に同行を意向されてイタリア・トリノに行きました。「おいしく、クリーンで、公正な食」というスローガンの公正の意味がよく分からないと思いつつ、ヨーロッパの素敵さに浸ってカフェで休憩していたとき、ハタと思いました——このおいしいチョコレートのカカオは、コーヒーの豆は、発展途上国の人々の辛さの上に立っているかもしれないおいしさだ。だとしたら哀しい。では、日本の漬物は?

この旅は、国内産野菜、出来れば生産者の顔が見える県内農家産の野菜に移行し、「正しいかたちで、正しい加工をして、正しく販売することをめざそう」と決心させるきっかけをくれました。そして、〈種を守ることの大切さ〉を説く長崎島の岩崎さんに出会ったことで更に木の花屋ブランドの漬物に対する気持ちが定まりました…伝統野菜を守っている農家からの野菜、自社畑・自家種での野沢菜で作ろうと。

## 売り続けるしくみを作ることが〈ブランド〉

漬物は、〈野菜の凝縮したもの=ビタミン・ミネラルは漬物になってもさほど変わらず、食物繊維は豊富〉〈野菜のヨーグルト=植物性乳酸菌〉〈料理に使うことで塩を新たに用いずに済む〉というわけで、健康によい=ヘルシーフードです。

小さな私の大きな夢は、多くの皆さんに伝統を守る大切さに気付いてもらい、漬物文化を次世代に引き継いでいくこと。セールス・マーケティングを超えて〈木の花屋ブランド〉を育てていくこと、です。売り続けるしくみを作ることが〈ブランド〉であるならば、今年創業100年を迎える会社の中点にいる者として、次の100年後のことも夢見ています。

講演後、参加者は木の花屋製漬物を使ったオリジナル料理のお相伴にあずかりました。漬物と信州、漬物と農業、は切っても切れない関係にあることを改めて教えられた一夜でした。

## お話を聞きまして

普通は「イタリアに行って、素敵なカフェでおいしいコーヒーを飲んだ」で終わるところを、生産者の痛みに思いを至らせた——そうした感覚の鋭さが〈ブランド〉を育てるのだと思いました。(M)



大きな転機になった〈ザワークラウト〉の、木の花屋製。ともに盛り込まれているのは信州ハーブ鶏の燻製



平成8年より麻績村、現在は千曲市・長野市戸隠にも広げつつある「木の花農場」で自家種による野沢菜栽培等を手がけている

