

●農林水産大臣賞

にしむらやま
JAさがえ西村山 大江農産物加工所

おおえまち
(山形県 大江町)

おみ漬け

◇活動の経緯、内容

昭和50年代に「もったいない、無駄なく」の思いで取り組んだ農協婦人部の「自給運動」の中で、食べきれない自給野菜を漬物に加工して地元の消費者へ販売することに始まった活動である。

当時、漬物は家庭で作るものであり商品として売るという発想は珍しかったが、首都圏の生協との交流でその漬物や郷土料理が好評を得て取引が実現、地域の食の価値を再認識した。

以後、消費者の要望を取り入れながら農産物の付加価値づくりを推進、昭和61年に加工施設が整備されると本格的な周年加工を開始した。



現在、20名のメンバーによって、おみ漬けや青菜（せいさい）漬け、豆菓子など伝統的な農産加工品35品目ほどを製造販売している。主な販売先は、首都圏生活クラブ生協、地元の直売所や小売店であり、加えて宅配便による直売事業も展開している。また近年は関西地区の大手スーパーとの取引も始まるなど、その範囲は全国に及びつつあり、年間の販売額は約6,000万円にのぼる。

一方で、学校給食への伝統食や地元農産物の提供や、地域を対象とした味噌づくり体験など作り手の顔の見える活動にも取り組んでいる。

◇代表作品の紹介

おみ漬け：

「おみ漬け」は、山形青菜を細かく刻み、大根、人参、生姜などとともに漬けた山形県の代表的な漬物で、余った野菜屑などを無駄にしない知恵として近江商人が伝えたことから「近江漬け」と呼ばれたことに始まると言われている。

土づくりからこだわった地元産の厳選素材（一般の1/10という生協の要望する農薬残留基準に対応）を使い、添加物を一切使わないことを信条とした製造を行っている。

