

町長の
まち・ひと・しごと
魅力発信

～ 事業所訪問 vol.8 ～

「株式会社 石川漬物」

町内には、優れた技術を持った会社が多く存在します。事業所の持つ技術や魅力を町長自ら訪問して、目で見て、お話を伺い、住民に情報発信する「事業所訪問」を連載します。



製造工程の説明を受ける森町長

町長の見て・聞いて・話して

第8回の事業所訪問は、8月21日に株式会社石川漬物を訪問し、石川雅章社長にお話を伺いました。

株式会社石川漬物は昭和38年(1963年)に先代の石川幸次氏が秩父地域の野菜を扱う漬物屋として創業しました。その中で古くから秩父地域の保存食としているしゃくし菜漬けに注目し、秩父の特産品として後世に残していきたいという強い思いから、昭和41年(1966年)より製造を開始し、試行錯誤を繰り返し、現在の「しゃくしな漬」が出来上がったとのことです。

しゃくし菜は、契約農家で育てられており、9月上旬に種まきをして、10月下旬から12月始めの霜が降りる頃になると収穫されます。収穫量は400～500トンと大量のしゃくし菜を収穫したその日のうちに漬物用タンクに漬け込むため、収穫時期には休む間もない作業になるといいます。

漬物は保存の仕方を研究、工夫して、「元祖しゃくしな漬」のほか6種類を開発し、秩父管内で販売され、秩父のお土産品として強い気持ちを含めた製品となっています。

石川漬物の「元祖しゃくしな漬」は秩父の風土に適した秩父地方の伝統的な技法に近代の味覚を加味し、独特の技術により塩分を控え、しゃくし菜そのものの味を生かした製法で製造されていました。

親子二代にわたり、地産地消の考えのもと、郷土野菜にこだわり、秩父のお土産、特産品としての伝統と味を守り続け、地元を大切にする思いが伝わる温かい企業であると感じました。

わが社の主力製品

しゃくし菜の正式名称は「雪白体菜(せつぱくたいさい)」という野菜です。「しゃもじ」に似ていることから秩父地方では「しゃくし菜」と呼ばれています。



おすすめ商品!「元祖しゃくしな漬」ほか

しゃくし菜は漬物にすると歯切れがよく、乳酸発酵が進み、古漬けになるとべっこう色になって、風味がより増します。油で炒めてよし、饅頭やおやきのあんにぴったりです。さまざまな料理レシピの素材として幅広く召し上がれます。

ここに自信あり

わが社では、種蒔きから収穫までを秩父地域の契約農家に依頼しています。1株1株丁寧に収穫したしゃくし菜は、大きな漬物用タンクに丁寧に塩を加えながら、手作業で並べていきます。タンクに漬けたしゃくし菜は乳酸菌を多く含み、美味しく身体にもよい醗酵食品へと姿を変えていきます。タンクから取り出されたしゃくしな漬は加工場へと運ばれ、加工工程、仕上げ工程ごとに「塩度」「温度」など、チェックの厳しい検査を行うことで徹底した品質管理を実施し、わが社の商品として自信をもってお届けしています。



写真左から森町長、石川社長

会社概要

代表者 代表取締役社長 石川雅章

従業員数 17名

創業 1963年

所在地 小鹿野町小鹿野2387

電話 0494-75-0310