



ふるさとPRマン(上)

減反政策が始まった

いまや県内にとどまらず首都圏のスーパー、生協などの売り場でもよく見られる地元産の漬物に「しなべきうり」がある。柏戸の地元、鶴岡市櫛引地域の櫛引農工連のメイン商品だが、名前を高めた背景に力士引退後、鏡山部屋を創設した親方のネットワークが生かされた。

約15年間の現役生活に別れを告げ、昭和45(1970)年9月6日、部屋開きを迎えた31歳の鏡山親方は、部屋持ち親方として、東京3場所及び3月大阪、7月

名古屋、11月福岡と3つの地方場所を口滑りに運営していく部屋経営者との手腕も要求されることになった。

その頃、故郷でも親方の幼なじみが新たな展望を思案していた。彼は加工場と言われた櫛引農協の農産加工品製造施設の工場長。昭和45年、国の一大方針変更で、米の減反が始まった。一定の値段で国が買ってく

れた米買入れ制度の廃止。

日本人の食生活の変化もあって「今までの米の量はもういらない」「それに代わる作物を育てろ」となった。活路として見いだされたのがきゅうりだった。

ムラの農家守りたい

生の出荷以外に加工品を考えなければならず、工場長は庄内の従来の主流だった味噌漬けではなく、しょうゆ漬けを考案した。

鏡山部屋は創設後、毎夏櫛引・鶴岡で相撲合宿を張った。再会の場で親方より2歳年上の工場長は熱く語った。「米からの転換を図るムラの農家を守らなければならぬんだ」その情熱に親方も心動かされた。互いの実家はわずか50分離れ

ているだけ。家の後ろを流れていた内川で幼い頃一緒にザッコしめをした間柄だ。そして工場長が当初「味きゅうり」と名付けたきゅうり漬けを試食したら、独特の風味と歯触りの良さがあ



った。アクセントの唐辛子の辛さもバランスが取れ、ごはんが進む。「これはいい。弟子たちのチャッコの時もいいおかずだ」。話は

親方が持っている黄色い角ばったプラスチック製のミニ樽が引き出物になった

トントン拍子に進み、地方場所の歓迎パーティーの引き出物として、後援者らに配られることになった。

ボクの故郷の名物

親方自身「ボクのふるさとで作られた漬物で、おいしいんですよ。どうぞ、うちで食べてください。気に入ったら、皆さんのところにも発送します。ボクの幼なじみを中心になって作っているんです。よろしくお願ひします」。引退したばかりの頃、親方は公式の場で「私」ではなく、よく

「ボク」という言い方をした。気持ち面も若かった。工場長も積極果敢な姿勢を続けていた。町内でも、ムラの将来を懸けた新商品だけに売り込みが続いたが、新しい申し込みに際して「味きゅうり」を頼む」ではなく、「あの、しなべきうり」は変わらず主力商品だ。1袋・税込み324円

文が多かった。名前も変更しよう。工場長は思った。「面白い。そのまま商品名にしよ」それに「漢字読みは黄瓜(きゅうり)だし」と、54年「しなべきうり」が誕生した。

名前も変更しよう

地方場所中は夜などもいき筋回りがあふ。これも今後の支援を依頼する部屋

持ち親方の仕事だった。「親方ッ、場所前にももらったきゅうりの漬物おいしかったなあ」と話題になった。そう言われることに、親方の脳裏には故郷の田園風景が浮かび、うれしくなった。そうして口コミでも名前は広がり、加工場側はさらなる新商品開発へ盛り上がりた。敬称略(富樫嘉美)



誕生から41年。「しなべきうり」は変わらず主力商品だ。1袋・税込み324円

山添高の隣にあった

○：櫛引農工連(正式名・櫛引農村工業農業協同組合連合会)は昭和10年に結成された。当初はみそ、しょうゆに油揚げが主力商品だった。山添高校(現鶴岡南高山添校)に隣接、商品が作られる際のおいが校舎にも伝わってきた。55年、庄内南工業団地に移転。大型工場もでき、商品の安定供給が図られた。

毎週火曜日付に掲載