



# 柏戸の真実

22

## ふるさとPRマン(中)

### しなべきうりファン

鏡山部屋の地元幕内力士として部屋を支えた蔵玉錦(本名安達敏正)が今年8月67歳で亡くなった。山形市出身で日大山形高を中退して角界入りした。

なぜ「蔵王」ではなく「蔵玉」と、「」がつくかという戦前、全身膏薬と包帯だらけでボロ錦と言われた無類の稽古好きの強豪横綱・玉錦がいて、「玉錦の上」に蔵が建つ「ぐらいの力士」になってほしい」と地元の名峰とのダブルミーニング(二重の意味)があったの

時津風部屋に移籍し、最後に名乗ったのは「武隈」名跡だったが、師匠の遺志を継ぐように長年「しなべきうり」のファンだった。

### ぜんご漬もヒット

「蔵玉錦さんからはずっと注文がありましたね。本当にありがたかったです」と櫛引農工連の遠藤正之参



事(55)も感謝する。大相撲の親方は現役時代から巡業を含め全国を回り、うまい物には目が無い。求める水準も高いわけだが「漬物部門」で「しなべきうり」は地元・山形を代表するものとして刻まれているのだらう。

田んぼから転作のキュウリによる「しなべきうり」発売から6年後の昭和60(1985)年、キュウリをはじめ7種類の野菜の漬物を刻んでパッケージした「ぜんご漬」

「しなべきうり」をメジャーにする「全国各地の物産展に攻勢がかけられた

を発売。これもまたヒット商品となった。田舎の意味の在郷(ざいこう)がなまった「ぜんご」をネーミングにしたのも絶妙だった。

鏡山部屋の地方場所などでの後援会パーティーでも土産物のラインアップが増えたことで、さらに好評を博した。

### フードロスなくす

今スーパーの漬物売り場を回れば、キュウリのしょうゆ漬は当たり前のようにだし、たとえば東海漬物の「きゅうりのキュウちゃん」などは昭和37年に東海地方で売り出されている。ただ「しなべきうり」が製造開始された頃、東北地方において、農家の自家製漬物は味噌によるものと相場が決まっていた。

### 国内産キュウリ使う

安定供給を目指し、今は庄内だけではなく新庄や近隣の県からキュウリが納入されるが、国内産キュウリを使うことは崩していない。ヒットした漬物商品誕生の陰に減反政策があり、農家の生き残りを懸けた物語だったことは記憶しておきたい。

鏡山親方は部屋の夏合宿中は故郷の祭にも思いを寄せていた。 || 敬称略 || (富樫 嘉美)

それが減反をきっかけにキュウリが生産され、農工連がしょうゆを醸造してい



鏡山親方は農工連を訪れ旧交を温めた

シンの実が隠し味

○：ぜんご漬はキュウリに加え大根、ミョウガ、菊、ニンジン、シヨウガ、シンの実が刻まれて入っているのが特長的。また「きゅうりのキュウちゃん」は国内全般に広く供給するだけに原料は中国やラオスから輸入され、加工されている。

毎週火曜日付に掲載