



特集

発酵食品をたずねて[ぬか漬け]

すべてが手仕事のぬか漬け

「住みたい街ランキング」などでもよく登場する「吉祥寺」をたずね、
シンプルな味で長く親しまれている漬物店「清水屋」を取材しました。

ぬか漬けも、乳酸菌が活躍する発酵食品の一つです。



JR 吉祥寺駅北口を出たところにあるハーモニカ横丁内に清水屋はあります。このハーモニカ横丁は戦後、駅前に闇市が開かれていた名残で、この名前は、数多くの小さな店舗が並んでいる様が楽器のハーモニカの吹き口に例えられたことが由来になっています。

清水屋店は四代目が担当している大きな通り沿いにある2号店と、その裏側の細い通り沿いにある二代目が担当している1号店の2店舗で、ぬか漬けをはじめとした漬物類を販売しています。お店の歴史は昭和20年に戦後の闇市でたくあんを販売していたところから始まっています。そこから現在の場所に移動して、ぬか漬けの販売も手がけ始めていったそうです。



今月ご紹介する発酵食品は「ぬか漬け」です。今回は東京都武蔵野市吉祥寺本町にある清水屋にお邪魔し、四代目の若主人にお話をうかがいました。



パリパリとおいしいきゅうり。「浅漬け」でも、しっかり味が染み込んで香りがよい

清水屋のぬか漬けは、季節季節の旬な素材を、自家製のぬか床で漬けています。特に「昔ながらのシンプルな味でつくる」というところにこだわりがあるそうです。

そのシンプルな味をつくりだすために、自家製のぬか床づくりにおいては昆布や唐辛子の味付けと、いうことをしません。純粹なぬかの味を追求しています。また、ぬか床は新しい状態で使いまわしているのだそうです。確かに一般的なぬか床の茶色と比べると少し白っぽい色をしています。これはぬか漬け独特の匂いを抑えるための工夫で、吉祥寺でぬか漬けを買って電車に乗るお客様も匂いを気にせず

清水屋のぬか漬け



葉付きのかぶは、こだわりの鮮度。奥のかぶは「浅漬け」で、手前に比べ色が青い

ぬか漬けの作り方

「ぬか漬け」は簡単に言うと、米ぬかを乳酸発酵させてきたぬか床に、野菜を漬けることで味を引き出す食品です。

具体的には、米ぬかに塩と水を加えたものに野菜を入れることで、野菜についている乳酸菌が働き、米ぬかを発酵させて、ぬか床がつくられます。ぬか床には昆布や唐辛子などで味を付けることが一般的です。そこに何度も野菜を漬けて変えていくことで、ぬか床に風味をつけていきます。これが一般的なぬか漬けの製法ですが、清水屋では少し違ったつくり方をしていました。

帰れるようにという心遣いなので
す。

店頭に並んでいるぬか漬けを見
ていると、浅漬け、中漬け、深漬け
という3種類に分かれていまし
た。それぞれぬか床に野菜を漬け
ている時間に違いがあり、夏場だ
と浅漬けには半日〜1日、中漬け



すべてが手仕事の連続

には2日、深漬けになると1週間
かかります。それぞれ味には差が
あり、漬けている時間が長いほど
酸味が増していきます。また、漬
ける時間が長いほど見た目も茶
色っぽくなり、ぬかの味が野菜に
よく染み込んでいることがわかり
ます。このようにひとつの素材に
対して漬け具合の違う3種類も



四代目の清水孝伊也(だいや)さん

の漬物を取り扱っているお店はあ
まりないのだそうです。

お話を聞き意外だったのは、冬
場になると深漬けには1ヵ月もか
かるということです。夏と冬の温
度差で、ぬか床の菌の働きに差が
出るのですが、こんなにも時間の
差が出るのかと驚かされました。



大根は、ぬか漬けの前に塩漬けにする

ぬか床の製造

次に製造現場を見せていただき
ました。こちらは三代目が担当し
ています。

お邪魔した時には野菜を切って
いるところでした。ぬかにつかり易
いように切り込みを入れる作業は
とても素早く、あつという間に次の
野菜に移り変わって行き、熟練の
業を感じさせられました。今作業
している野菜は夕方にぬかに漬け
て、翌日に浅漬けとして店頭に並
びます。

野菜は時季によって旬のものを
取り扱っており、取材時(9月上
旬)には、きゅうり、大根、人参、か
ぶ、白菜、キャベツ、瓜、ナスの8種
類でした。

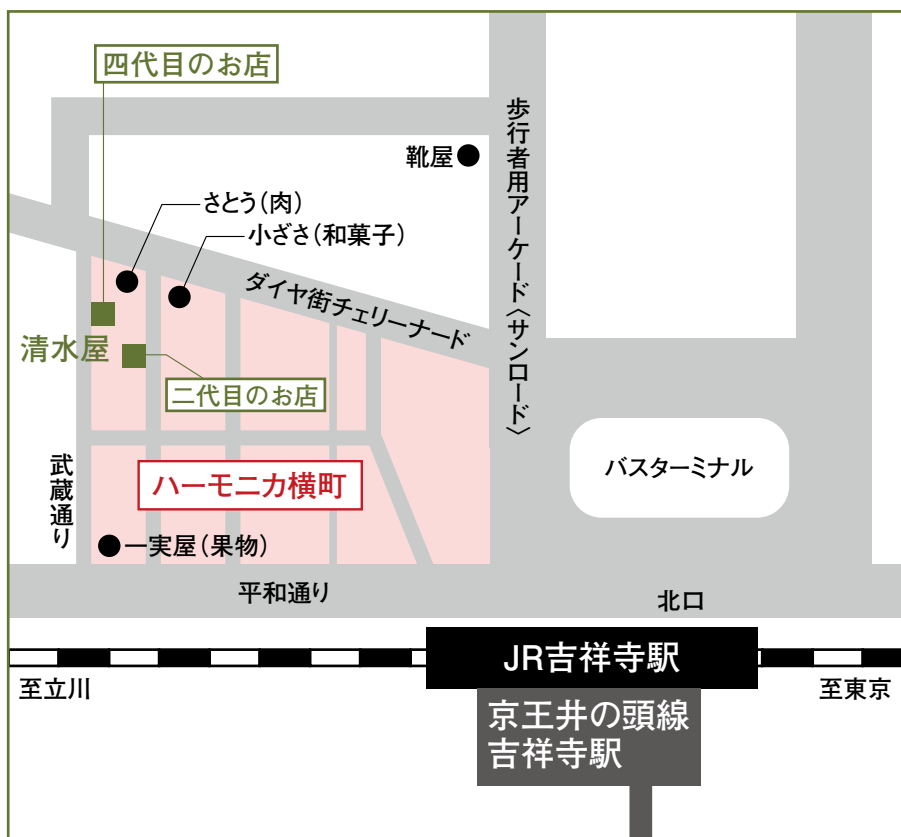


大根の塩漬けは、前夜「白菜の塩漬けであがった水」に漬け込む。白菜の旨み加わる、まさに老舗の業

清水屋のご紹介



- 所在地
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-1-8
- 連絡先
TEL 0422-22-7621
- 営業時間
11:30~19:30(不定休)
- URL
<http://tsukemono-shimizuya.com/>
- Mail
shimizuya@live.jp
- 交通アクセス
JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩2分
ハーモニカ横丁内



二代目おじいちゃんのお店。取材中も客足が絶えず、商品にお釣りに大忙し

老舗のぬか漬

これまでたずねてきた発酵食品は地方の食品が多かったのですが、都内にも清水屋の様に歴史の古い老舗のお店もあるのだということに驚かされました。しかし、清水屋は老舗でもありながら、最近では夜にお店の2階で「漬物BAR」も開いてるのです。お酒を飲みながら漬物も食べられる、とても魅力的なお店です。皆さんも清水屋でお気に入りのぬか漬けを発見してみたいかがででしょうか。

それぞれの野菜の浅漬けを買って帰り、さっそく試食してみました。浅漬けでも思った以上にしっかりとした味です。ひさしぶりに懐かしいぬか漬けの香りを楽しみました。

した。どの漬物もそれぞれの野菜独特のおいしさでしたが、私ひとりわけかぶが気に入りました。かぶは「葉」がついたまま漬け込んであり、これが清水屋のこだわりでもあるのです。かぶの葉も、ぬか漬けの香りが染み込み格別な味わいでした。

文：石川朋哉（ルスカア商品開発センター）
写真：佐竹香代（ルスカア営業部・本誌編集長）



三代目の漬け込み場。本当にすべてが手仕事