

いぶした匂いと噛み応えの食感を味わってほしい



ふるさと納税の返礼品に

自家製のいぶり大根を提供

羽沢 留蔵 さん

はざわ・とめぞう 70歳 五日市3区



昭和27年生まれ。趣味は大工仕事(これまでに、ピザ窯、炉端ハウス、鯉の池なども自分でDIY)。大相撲やメジャーで活躍する大谷選手をテレビで観るのが楽しみ。好きな言葉は「為せば成る、為さねば成らぬ、何事も」。

「良い大根を作る、適切ないぶり、熟成時の温度など管理を徹底すること」と自家製のいぶり大根の美味しさの秘訣を語る羽沢留蔵さん。

「じじちゃんはいぶり大根」の屋号で、ふるさと納税の返礼品として提供している羽沢さんのいぶり大根。袋を開けると懐かしい匂いが漂い、食べれば口中で練り返すパリッとした食感が、噛んでいて楽しい。

羽沢さんが49歳の春に自宅近くの木材工場で働き始めた時、周りの従業員はほとんどが兼業農家。定年が近づき、農業をしない自分のその後を考え始める。そんなある日、テレビで流れていた秋田県はいぶりがつこの特集を見て「これなら自分にもできる」と胸の鼓動を感じた。

早速その年の秋に大根を育てると、ブルーシートで囲ったやぐらを組み、いぶり大根の製造を始めたものの「簡易的ないぶり小屋では、ものにならなかつ

た」と当時を振り返る。休日を利便して改めていぶり小屋を造り、試行錯誤しながら製造すると、2〜3年で商品化することができた。最初は少量だったが飛ぶように売れ、次への製造意欲も湧いた。現在まで商品化してから10年ほどになる。「売れ残りは今まで出たことがないのでやっぱり嬉しいね」と笑みがこぼれる。

「いぶり大根は秋田県という世間一般のイメージですが、岩手の八幡平市でも作っていることを、もっとアピールしたい」と意欲を燃やす羽沢さん。

あれがよいか、これがよいかと、どうすれば美味しくなるか、いぶり小屋を見ながら今日も製造過程の見直しに思索を巡らせる。



11月の作業のピークには、一度に約300本の大根を4日かけていぶします。

【広告】

不眠症、自律神経症、不安神経症、眼・視力の悩み

薬のプロフェッショナルが
あなたのご相談を承ります

漢方のあさひ薬局

西根中学校前店(旧 西根病院前)

八幡平市大更24-1-118(西根中学校前) TEL.0195-70-2311

■編集後記

▽羽沢さんのいぶり大根。冷蔵庫にあった娘用のキッズチーズを乗せて食べると、口当たり柔らかい、別の味も楽しめました。みなさんも試してみてください。

▽慣れないことだらけで毎日てんやわんやしていますが、取材先で新しい出会いや発見がたくさんあり新鮮です。見たこと感じたこと、皆さんにお伝えします。

▽久しぶりの取材。母校(安代中)の入学式で校歌を聴きました。当時49年前は、斉唱の迫力に驚き、先日は、美しいハーモニーに感動しました。また皆さんと一緒に感動できることが楽しみです。

福

※広報はちまんたい5月11日号(No.335)の印刷経費は1部90.44円、発行部数は9,758部です。経費の一部は広告料で賄われています。広告掲載については、(株)総合広告社(☎019-626-3370)まで。

