



シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

62

山東菜漬 (有限会社 楽農三恵園)



越谷市

越谷市の中央を横断する元荒川は、江戸時代の初期に上流で流れが変えられるまでは荒川の本流であった。そして古からの荒川の氾濫が越谷にもたらした恵みが「荒木田の土」でできた肥沃な土壌である。粘りが強くて角がない荒木田土は国技館の土俵や野球のピッチャーマウンドに使われるが、越谷ではこの土ならではの特産の野菜を育む。一つは江戸時代から続く「越谷ネギ」であり、もう一つが今回の主役、「山東菜漬」である。

山東菜は、白菜と同じアブラナ科で、大きくなるにつれて、丸くならずラッパ状に広がる。白菜よりも水分が多く柔らかい菜っ葉は、なぜか越谷でよく育つ。それを塩と唐辛子で漬けた「山東菜漬」のまろやかな味は、「あればいくらでも食べてしまう、食べすぎ注意の美味しさ」であるとか。

「楽農三恵園」は、農業事業者が減少する中にもあっても、耕作放棄から農地を守り、特産の野菜を守るために、地元に住む中島昇一さんと吉田忠茂さんによって平成18年(2006年)に立ち上げられた。以来、越谷ネギ・山東菜などの野菜栽培、山東菜漬・手作りキムチ・自家製麺味噌など加工品の製造、そして畑地を貸して市民に野菜作りしてもらおう「ヤサイクラブ」の3事業を展開してきた。



山東菜漬は冬の風物詩。山東菜は11月後半から12月にかけて収穫され、すぐに漬けられる。製品は12月中旬から全国に向けて出荷され、冬の間に完売する。そういう季節感も含めて、越谷地方の風土に根差した文化なのだと思う。

有限会社 楽農三恵園
代表取締役 吉田 忠茂
〒343-0012 越谷市増森 2600
URL: <https://sankei-farm.co.jp>
(武蔵野銀行 越谷支店取引先)

