

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

②

大福神漬 (株式会社河村屋)



「一日一福」をお手伝いする想い

深谷産の大根を塩漬けし、2年半寝かせる

野菜本来の旨みがなくなるよう、熟練職人が手切りする

甘口醤油だれで、じっくり漬け込む

————— 厳選された国産野菜を使い、手作りの製法を守る

「大福神漬」というシンプルなネーミング。見て、食べて、その意味がすぐに分かった。大根、蓮根、しその葉などの具材が巨大なのである。カレーに添えられる福神漬とは全く別物だ。大振りに切られた大根に沈んでいく歯触り。にじみ出てくる漬けダレからは、ほのかな甘みが口に残る。

明治初期から漬物製造を続ける「河村屋」。50年程前、店舗販売を模索していた頃、時の工場長が「最高のものを作る」と密かに製造していた福神漬が農林水産大臣賞を受賞する。以来、店の看板商品に定着した。

お勧めは、大福神漬で作った炊き込みご飯である。温かいご飯にしっかり染み込んだ漬物の味にホッとする。やはり日本人なんだと思う。

ちょっと手間を掛けることで、作った人が喜んでもらえるような場面が目につく。効率性や競争に追われる現代社会に、大切なひと時を演出する陰の役者なのかもしれない。



■ 株式会社 河村屋

文化・文政年間創業

1947年、現在の社名で法人化

代表取締役社長：染谷庄一郎

<https://www.kawamuraya.co.jp>

(武蔵野銀行宮原支店取引先)

■ 大宮本店

〒331-0821 さいたま市北区別所町 1125-6

TEL:048-667-6733