

# 歴史探訪

## クラブ! 其の118

History Inquiry Club

文化財課 ☎23局 3635  
FAX 22局 3811

### 渥美たくあん

渥美半島の冬の風物詩のひとつに大根のはぎ掛けがあります。毎年冬に収穫された大根を、4〜6本ほどに束ね、2週間ほど木や竹で組んだ「はぎ」にかけます。はぎにかけられた大根は水分を失い、しなびてしまします。知らない人は新鮮な大根をなぜと思うでしょうが、これは、たくあん漬けのための一次加工なのです。



●大根のはぎ掛け(大草町)

たくあんは、干した大根をぬかに漬けたもので、最も日本人に親しまれている漬物です。渥美半島は野菜の産地で、漬物の生産が盛んです。たくあんはその代表的なものです。もともとたくあんは、自家用に漬けられていたのですが、大正時代ごろに保美町で工場での製造が行われるようになりました。渥美半島の土は大根栽培に適しています。また、日々の生活ではつらく冷たい冬の乾燥した季節風も、天日干しには適し

ています。むしろ、この冷たい風によつて干されたたくあんはうま味が増しおいしくなるのです。

たくあんの製造は、漬物業者が自ら大根を栽培し、全て加工もしていました。それを農家に栽培とはぎ掛けによる天日干しまでを委託する方法をとつてから、渥美たくあんは全国販売の体制が整い、昭和40年代の全盛期には70万樽（1樽が70kg）が生産され、日本一の生産量を誇っていました。

この成功は、皮肉にも13号台風や伊勢湾台風の被害で不足した野菜の代わりや非常食用に、漬物の需要が一気に高まったことも理由のひとつですが、渥美たくあん独自の味の開発も大きな理由です。ぬかだけでなく、調味液を加えた「渥美の液漬けたくあん」を開発したのです。このように改良を加え、時代のニーズに合わせた商品を開発してきました。しかし、昭和50年代に入ると、生活の多様化に伴い、たくあんの需要は減少し、渥美たくあんも生産量が減少していきました。しかしその愛好者は多く、逆に手に入りにくい幻のブランドとなりつつあります。

渥美たくあんのおいしさは、製造者の技術もさることながら、渥美半島の気候・風土がその秘密です。この大根のはぎ掛けは、その気候の短所とも言える冷たい風を利用し、おいしいたくあんを作った先人の知恵です。その風景によつて生み出されたたくあんは、派手さはないものの、戦前・戦後の日本人の食生活を支えてきたものです。だからこそ、その風景に素晴らしさを感じるのです。

漬物産業は、原材料の供給、一次加工に適した渥美半島の気候に最もなじんだものと言えます。この渥美たくあんで、田原市が誇るブランドとして、皆さんにもっと知ってもらいたいと思います。

(増山)

### 今月の「表紙」

▼大漁の祈願と航海の安全を祈り掲げられる大漁旗。真っ青な空と海を背景に、色鮮やかにためく大漁旗を見ていると、清々しい気分になりました。そして願うのは、ネタの大漁。広報たはらは、市民の皆さんからの投稿記事を募集しています。ぜひ、身近な話題をお寄せください。(〇)

【表紙の写真】赤羽根漁港の大漁旗