

3代続く農家、家族もすぐきも今が「旬」

すぐきの栽培・漬物加工・出荷 六次産業は我が家の家業～幸津川町の木村 光佑さん家族～



収穫期を迎えて作業に追われる、すぐき農家の木村 光佑さんのご家族と漬物加工を取材しました。



木村 光佑さん

喜代子さん

千代枝さん

減反ですぐきを栽培 漬物加工50年超の老舗
 育てて、漬物にして、出荷する。光佑さんは、近年注目されている六次産業を受け継いで10年以上になります。昭和40年ころ、光佑さんの祖父が減反で麦や大豆を栽培する代わりに、京野菜のすぐきカブ栽培と漬物加工を始めました。

すぐきの漬物は、すぐきカブの収穫から、面取り・塩漬け・洗い・本漬け・発酵・熟成(室で寝かせる)・刻みと、加工して出荷するまで、さまざま行程と手間をかけて10日〜15日かかります。段取り良く作業を回していることも、繁忙期の11月〜翌年3月は、朝5時から夕方まで仕事をしているそうです。

家業継ぐ苦勞も経験 染みついた熟練の技に

33歳になる光佑さんは今でこそ立派な3代目ですが、若いころは漬物農家を継ぎたくなかったといいます。冬の繁忙期だけ家業を手伝い、ほかの季節は別の仕事をしていたそうです。理由は「しんどいから」。子どものころから大変な作業を見ていたので、忙しさも苦勞も十分すぎるほど知っていました。

それでも、父の急逝を受けて二十歳で家業に本腰を入れ、祖父から家業の大黒柱を継ぎました。現在は祖母の千代枝さんと母の喜代子さんと、繁忙期に手伝いに来てくれる「近所さんをまとめ、先頭に立って作業を引き受けています。みんなの作業が終わってから京都まで運ぶのも光佑さんの仕事。

「しんどいから、嫌なことは早く済ませたい」と思っていたら、いつの間にか家族より手早い熟練になっていました。カブの柔らかさや葉の状態が微妙に変わる漬物の塩加減も、体に染みついていきます。結局、慣れなんですよ」と、光佑さんは照れくさそうに話していました。

家族3代すぐき農家 近江でつくる京漬物

「すぐき漬け」を「存じですが、京都三大漬物の一つとされ、最近、すぐき漬けから発見された植物性の乳酸菌が体に良いと注目されています。

幸津川町の木村 光佑さんは、すぐき農家の3代目です。減反している田んぼで「すぐきカブ」を育て、漬物にして京都の有名漬物店に出荷しています。

すぐきはカブの一種なので、晩秋から冬が旬です。今年は11月10日に初収穫しました。

金属カゴに約4トンのすぐきカブを収穫して作業場に運び、葉とカブを分けて面取りして滑らかにします。1トンほどもある1カゴ分の面取りは、早い人でも3時間ほどかかるそうです。

それから洗い、塩漬け、洗い、本漬け、圧縮、寝かせて十分に発酵させたものを出荷します。祖母の千代枝さん、母の喜代子さん、光佑さん家族3代と繁忙期に近隣から手伝いに来てくれる10人ほどで、3月ごろまでこの作業が繰り返されるといいます。

育つ喜び、おいしいの喜び 夢は「木村漬物」ブランド

完成したすぐき漬けを食べる事はあまりないとのことですが、間引いた若い葉などは食卓にのぼるそうです。家族3代、朝から晩までずっと一緒に過ごす家業の「すぐき漬け」加工。

京都では祝い事や正月に欠かせないという「すぐき漬け」。新型コロナウイルス感染症の拡大で注文が減っていますが、早く元の出荷量に戻ってほしいと願いながら、木村さん家族は毎日忙しく収穫と加工作業に追われています。

喜代子さんは「忙しくて、順調にすぐきが育つを見て喜び、誰かが買ってくれるのだなと思うとうれしくなります。これからも家族で力を合わせて、おいしいと言ってもらえるすぐき漬けを作っていきたいです」と話していました。

3代目の光佑さんも「味と品質には自信があります。今は京都に出荷しているだけです。が、味付けなど独自の工夫をして将来は『木村漬物』として自社販売をしたい」と、大黒柱らしい夢を語ってくれました。