

第86号

平成20年

10月24日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住専売所
Tel.3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090-2657-0300

春夏秋冬、旬の郷愁

藤野青果



「関東大震災の時には、被災者の方達に野菜を分けたそうですよ」

先代の藤野知久さんが大正6年に創業した藤野青果は、90年の歴史があります。

後を継いだ2代目の健之さんけんじが、はじめ

た漬物には50年の歴史があります。梅干し・ぬか漬け・7〜8回水を取り替えて漬けられているきゅうりの押漬・間引き大根を漬けたもみな漬・白菜漬・沢庵漬

・安さは元より一手間惜しまぬ味が好評です。半世紀、愛情込めて丹精に毎日手入れをしているぬか床で漬けられた人参・きゅうり・かぶ・ナス・大根・きゃべつは一皿200円です。

「日立や埼玉から買いにきてくれるんです」

厳選された山形・庄内産の大根を70樽漬け込んで作られる「田舎漬たくわん」の微妙な塩加減は企業秘密です。樽取りのたくわんは、袋入りたくあんのように熱処理をしていないので風味があります。が、手間がかかり製造販売しているところは少なくなりました。漬けはじめの頃

の大根の辛味の残ったたくわん、熟成後のよく漬け込んだ畑のチーズと言われる酸味の効いたたくわんを楽しめるのは、対面販売の樽取りならではの醍醐味です。

「スープにないものを売っています」、夏の終わりに出る夕顔（かんぴょう）

・葉とうがらし（6月末〜8月）・とうがん・ずいき（八ツ頭の茎）・いもがら（ずいきを乾燥）・むかご・ぎんなん・

・季節の移り変わりと共に商品は変わりますが、昔懐かしい味を再現する調理方法や食品の食べ方、効用、楽しみ方等を健之さんや奥さんのたか子さんが教えてください。

ずいきは、味噌汁の具の他に皮を剥いて水から煮込んでアクだしをして三杯酢につけるとぱつと鮮やかなピンクになり、美しくおいしくいただけます。また、カリウムが沢山あるので、高血圧・コレステロールにも効果あるそうです。

「トビしらねが喜ばれているんです」

きんぴらゴボウ・皮の剥いてある洗い立て里芋・ゆでたてほうれん草・ゆで栗・焼き芋、スーパーでは並ばない手間のかからない野菜が手に入ります。

「勝手な商売だから」

店頭には奥さんのたか子さんの手作りのアレンジメントが青果店にない華やかさ

を演出しています。年末には都内一安いしめ縄やお飾りが、店頭に並びます。

「元旦のお客さんは、白菜の漬物ちようだいって来るのよ」

朝早くから夜遅くまで年中無休で、もくもくと漬物の準備で遅くまで働く健之さんです。安心の藤野ブランドの漬物には保存料も添加物も入ってません。

入っているのは、ベテラン漬物名人である健之さんの手による他にない熟成されたシンプルな旨味です。

南千住にかつては30数軒あった八百屋さんですが、大型スーパーに押されて今は数軒に減りました。スーパーにない味、品物の手に入る藤野青果で旬を楽しんで見ませんか。今はゆで栗が、ほくほくしておいしいですよ。ぎんなんも、無くなる前にぜひどうぞ。

田舎漬たくわんは1本250円〜で11月25日から販売されます。地方発送も承ります。



藤野青果
南千住1丁目28-8
(ジョイフル三ノ輪)
Tel.3801-3887
AM10時~PM9時半



年中無休