

池田の伝統的な漬物をお届けします

漬物処理加工施設「おこもじ屋」完成!!

池田町産の農産物を昔ながらの製法で漬物に処理加工する工場「おこもじ屋」が完成し、6月2日に落成式が行われました。町や県の関係者、生産農家ら約80人が出席し、杉本町長らのテープカットの後、施設内の見学と試作した漬物の試食が行われました。生産された漬物は、7月中旬より「こっぱい屋」で販売されます。

“おこもじ”とは…

「おこもじ」とは池田町の方言で「漬物」という意味です。池田町では昔から、生鮮野菜が不足する冬の時期を乗り切るために、畑や山野の恵みが手間を惜しまない手作りの伝統製法で保存されてきました。今では少なくなりましたが、昔は当たりまえに行われていた「母の文化」として永々と受け継がれ、家庭の食卓を支えてきました。

「おこもじ屋」では、昔ながらの製法で、化学調味料や食品添加物を入れずに、農薬や化学肥料をできるだけ使用しない新鮮な池田町産の野菜を漬け込んでいきます。そうして作られた漬物は、保存料を使用していないため、消費期限は短いですが、生きている漬物という意味を込めて「おこもじ生」という名前で販売していきます。

食品表示の偽装などで、食の安全・安心が脅かされる今日、「こっぱい屋」で販売される池田町産の農産物は多くの方々に支持されてきました。農家の皆さんが丹精込めて育てた野菜に、伝統の技・文化を付加し、さらに価値ある一品として消費者のみなさんにお届けすると同時に、素朴で貴い価値を次世代に引き継いでいくことを目指していきます。



施設概要

- 構造 鉄骨平屋建て
- 床面積 577㎡
- 総事業費 1億5,450万円
(平成20年度農山漁村活性化プロジェクトによる補助を受け整備)



▲おこもじ屋で漬物づくりに携わるみなさん



▲漬物の試食の様子

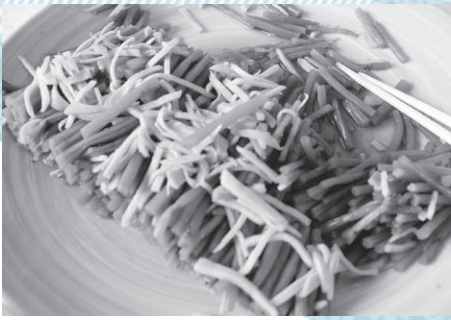
試作品10種類が並びました。おこもじ屋では漬物のほか山菜を使った惣菜など、47種類を生産する予定です。



◀かわすうりの粕漬
カエルの背中のような模様のうりを使用。サクサクとした食感が楽しめます。



みょうがだけの醤油漬▶
みょうがの茎の漬物。竹の子に似た歯ごたえと香ばしさが食欲をそそります。



▲水ぶきの醤油漬け
シャキシャキとしてみずみずしく、あっさりとしています。



▲施設内の見学の様子

おこもじ屋では、 HACCP(ハサップ)認証を目指し、 生産工程管理を徹底していきます

HACCP 認証とは…

食品を製造する際、その工程上、食中毒や異物混入、品質低下などを起こさないため、原料の入荷から出荷するまでのすべての工程において、重要な管理点を定め、管理基準に従い継続的に監視、測定するシステムです。

例えば、おこもじ屋では、塩漬け、本漬け期間中の保管温度や包装時の金属遺物等の検査、加熱殺菌時間等を測定し記録していきます。

この制度は、食品事業者からの自主的な申告に基づく制度で、書類審査・実地審査により一定の基準を満たした施設に対し、知事から認証されるものです。

おこもじ屋内の仕込室やパック詰め室、厨房には、専用の作業着等を身に付け、エアシャワーを通過しなければ入室できません。防虫等のため窓もありません。

お問合せ おこもじ屋 ☎44-8070

いもち病の発生を予測し拡大を防ごう!!

いもち病の発生を予測し拡大を防止するための装置（クロップ・ナビ）が町内の3ヶ所の水田に設置されました。

「生命に優しい米づくり運動」に取り組む池田町では、農薬の使用を極力抑えながら、米の品質低下や減収につながる病害虫の発生をいかに防止するかが重要になります。特に稲作に大打撃を与えるいもち病は、盆地地形が多く湿度の高い池田町では繁殖しやすく、一度発生すれば周辺に次々と拡大していきます。

今回設置した装置は、気温・湿度・風力・降雨量・葉の濡れ具合などを測定し、いもち病発生の恐れがある日を事前に予測してくれます。そうすることで、いもち病を未然に防止し被害拡大を回避することができるようになります。装置を設置した「池田の郷 水と土を守る会」は、予測の正確さが確認できれば今後台数を増やしていくこととしています。

この装置が、安全でおいしい米づくりに取り組む町内の農家を支援してくれることを期待しましょう。



◀農林公社南側の水田に設置されたクロップ・ナビ
1時間毎に計測したデータを農林公社のパソコンに送信してくれます。
計測したデータは、刈り取り時期の予測にも使われます。

クロップ・ナビに関するお問合せ先

池田の郷 水と土を守る会事務局（農林公社内）
☎44-7731