



岩手

まごころが伝わる  
ふるさとの味を食卓へ  
国産原料にこだわった  
岩手の銘産「金婚漬」

道 奥

岩手県を代表する漬物「金婚漬」  
で有名な道奥(岩手県花巻市西宮  
野目、阿部久美子社長、0198・  
26・2250)は、JR新花巻駅  
から車で10分、いわて花巻空港に  
程近い国道4号線沿いに「金婚亭」  
を構え、同社製造の商品や県内各  
地の特産品を販売している他、わ  
んこそばや「金婚漬」の手作り体験  
ができるコースも用意している。

昔から「金婚漬」は、岩手県の各  
家庭で、野菜が採れない冬の保存  
食として作られてきたものであ  
り、農家の女性の技術を活かして、  
古くからの伝統を守りながら商品  
化したのが先代の社長(現会長)で  
ある。現在は、娘である2代目にバ  
トンタッチし、「漬物のイメージ  
アップと当社を全国でも有名な漬  
物メーカーにする」という目標を  
達成するため、親子で力を合わせ  
て経営に取り組んでいる。

同社の漬物は、防腐剤や人工甘

味料などは  
一切使用せ  
ず、地元の農  
家から仕入  
れた野菜と  
産地にこだ  
わった国産  
原料のみを  
用いており、  
お客様に美  
味しく、安  
心して食べ  
ていただく  
ことをモツ  
トーとして



金婚漬



青なんばんみそっこ胡瓜

いる。

また、近年では「金婚漬」となら  
び、「青なんばんみそっこ胡瓜」  
が同社の看板商品となっている。  
国産の胡瓜とピリッと辛い南蛮  
(青唐辛子)を、麴たつぷりのみそ  
に絡めたもので、お酒のおつまみ  
や薬味としてはもちろん、ご飯と  
の相性も抜群である。若い世代や  
漬物が苦手な人をも虜にする逸品  
は、平成21年の「いわて特産品コン  
クール」で岩手県産業貿易振興協  
会会長賞を受賞するなど各方面か  
ら高い評価を得ている。

「今後もやればできるという信  
念を持って、地域の先人たちが残  
した素晴らしい食文化を全国に発  
信していきたい」と語る阿部社長。

一度食べたなら忘れられない同社  
の商品を是非ご賞味あれ!

詳しくはホームページにて

(<http://www.michinoku.co.jp/>)