



山形

漬物造りの伝統を守り続けて百余年  
庄内の風土に根ざした  
食材と味を皆様の食卓へ

つけもの処 本長



老舗の風格漂うつけもの処 本長の店構え

庄内鶴岡で創業百余年の漬物処として、これからも造り続けなければならぬと考えているのが、日本の伝統食「梅干しと沢庵」である。梅干は地元松山産「おぼこ梅」、沢庵は「庄内砂丘地産の干し大根」を使い、それぞれ少量・季節限定製造ではあるが、伝統の漬物を後世に伝える使命感を持って製造を続けている。

つけもの処 本長（山形県鶴岡市大山、本間光太郎社長、0235・33・2023）は、日本で初めてユネスコが認める「食文化創造都市ネットワーク」加盟に認定された山形県鶴岡市にあり、今年で創業108年目を迎える。

創業者である本間長右衛門は、灘の「銘酒白鹿」で見習奉公のち、帰郷して現在地で漬物店「本長商店」を創業した。江戸時代から「西の灘・東の大山」と呼ばれるほどの酒処だった大山で地場の酒粕と野菜を使った「大山の粕漬」として、大正期には「日本五大漬物」のひとつにも選ばれた。

同社の「野菜・山菜粕漬」が山形県漬物品評会で農林大臣賞を受賞するとともに、地元の名物「民田茄子のからし漬、温海かぶ甘酢漬、藤沢カブ甘酢漬」は、一般財団法人食品産業センターの設置した審査専門委員会が認定する『本場の本物』に登録されている。



焼畑で栽培した温海かぶを使った甘酢漬

山形県では、漬物文化の伝承、革新、価値の向上をめざした「山形本場プレミアム認定事業」を立ち上げた。「山形本場プレミアム」には、同店の数ある漬物の中でも主原料が100%山形県産の「青菜漬、赤カブ漬、茄子漬、おみ漬」が対象となり、同社も「山形本場プレミアム認定企業」として認定されている。同社の紹介や注文など詳しくは、ホームページ（<http://www.k-honcho.co.jp/>）をご覧ください。