

# 伝統の味と文化を今もここに 東京にいたか屋の 「べったら漬」

東京にいたか屋

東京にいたか屋(中央区日本橋浜町、中川英雄社長、03・5614・9090)は、漬物のべったら漬を中心に製造販売を営む食品総合企業だ。同社は、昭和5年4月、矢代米治氏が惣菜・煮豆・漬物などを製造し、店頭で小売する個人商店「新高屋」として創業、日本橋べったら市で販売されていたべったら漬に着目し、文献を頼りに自ら作成を試みて商品化に成功。べったら漬は、大根を麴などで浅漬けにした漬物で、江戸時代中期に大伝馬宝田恵比寿神社例祭りで売り出されたのが始まりだと言われている。独特の香りと味わいがもてはやされ、特に、天保年間浅草猿若町の二丁目茶屋から売り出されたべったら漬は、風味が良いことで評判で、同社のべったら漬は、その流れを受け継いでいるとのこと。

昭和29年3月には、全国漬物品評大会において農林大臣賞を受賞、東京名産の漬物として飛躍的に有名となった。また、原料である大根の生産地の日光戦場ヶ原近くに那須御用邸が位置することか

ら、皇室に献上することとなり、昭和40年には宮内庁御用達を拝命、現在に至っている。

毎年10月に東京の秋の風物詩として開催されている「日本橋べったら市」は、江戸時代から続く歴史ある市であり、一時は第二次世界大戦の影響で中断していたが、「べったら市保存会」と同社の創業者の尽力により再興され、今や仕事帰りのビジネスマンや家族連れでにぎわう市として大いに発展している。

東京の名産漬物として広く知れ渡り、全国のスーパー等で購入できるが、4代目中川社長は「歴史のある『日本橋べったら市』、東京名産『東京べったら漬』を創業者たちの精神を引き継ぎながら日々精進を重ね、伝統の味と文化を守り伝え続けていきたい」と話している。



同社のべったら漬は、昔の味わいをしっかりと受け継いでいる