



漬ける

赤漬の素

境町に「赤漬の素」という魔法の素があると聞いた。梅酢をベースにし、数時間から一晩で家庭でも簡単にさくら漬ができるという。さまざま野菜などが綺麗な色の漬物に変身する赤漬の素を取材してきた。

境町の中心部を南北に走る主要地方道17号。南下すれば利根川を渡り、野田市や幸手市に続く。その17号に並行して西側を走る商店街通りの中に、目指す桜井漬物店があった。

元々は八百屋さんだった。その後、漬物会社に原料(塩漬けした野菜など)を納める商売を始めて、やがて漬物を製造販売するようになったという。桜井信一さんは3代目。県外の奈良漬やべつたら漬の店で腕を磨いた。

桜井漬物店の人気商品が「赤漬の素」。梅酢に調味液を加えたものだ。同店では梅干しも製造しており、桜井さんが研究の末に生み出した。生ダイコンを食べやすいサイズに切って、樽(たる)の中のポリ袋に入れる。それに赤漬の素を入れて空気を抜いて口を締める。冷蔵庫に一晩入れれば「ダイコンのさくら漬」が完成する。家庭でも気軽にできることから、この赤漬の素が漬物ファンの人気を呼んだ。「農家や家庭菜園

をやっている方たちが、さまざま野菜などを使ってさくら漬を作っています。ゆで玉子や辛くない新タマネギ、ミョウガなど多種多彩ですね。実は長芋をダイコンの要領で切って漬けると、とても美味しいんですよ」と桜井さん。

家庭で作る場合、漬けてから数時間で食べると浅漬けが楽しめる。梅酢を確保するため、南高梅の梅酢を和歌山県から取り寄せている。

ダイコンを切るところを見せてもらった。「皮が厚いので硬い部分が残らないように皮を剥いていきます」。桜井さんは手際よくダイコンを切っていく。作り置きができないため、売れ行きを見ながら製造する。一番を気を遣うのが安全面だ。夏場は特に殺菌と洗浄をしっかりとる。

赤漬の素は「道の駅さかい」などで販売している。桜井漬物店は午前11時〜午後6時。火曜日定休。漬け込みの都合で休むこともある。☎0280(87)0314。

家庭でも気軽に作れる優れもの

境町 桜井漬物店



さくら漬に使う梅酢



漬け込みやすい大きさにカットする



人気商品の赤漬の素



安全性に気を遣うという桜井さん