

このコーナーでは、県内で地域団体商標登録を行った組合等を訪問し、登録申請しようと思ったきっかけや登録後の変化等についてお話を伺います。



平成19年に特許庁から地域団体商標に商標登録されました「伊勢たくあん」の普及に取り組む「三重県漬物協同組合」の増地良之理事長にお話を伺いました。

伊勢たくあんの特徴

原料の大根は、三重県産で、その品種は主に御菌大根です。御菌大根は、長さ約70センチ、1.5キロと普通の大根より大きく、「伊勢たくあん」は、この大根を天日干しし、米ぬかと塩で10ヶ月以上漬け込み、乳酸発酵、アルコール発酵により、独特の芳香、おいしさ、健康効果を生み出し、繊維質が多く、コリコリと歯ごたえのある、ご飯に良く合う三重県の伝統的な加工食品です。

伊勢たくあんの歴史と商標登録のきっかけ

伊勢たくあんの歴史は古く、江戸時代、お伊勢参りをされた方々により全国に広まったと言われていました。昭和30年代～40年代前半には、大阪市場に出荷されるたくあん漬けの半分以上を占めるほどの大盛況時代があり、原料大根も御菌大根を中心に三重県全体で3千ヘクタールと広大な土地で栽培されていました。

その後、食生活の変化や御菌大根の栽培農家の減少により3～4ヘクタールにまで減少しました。しかし、近年乳酸発酵が健康食品として見直されてきたことと、式年遷宮を契機に、復興させたいという熱い思いが組合員の中に高まりました。

そこで、三重県漬物協同組合として「伊勢たくあん」を振興するにあたって地域団体商標として登録を行い、更に「原料大根は三重県産」、「合成の保存料・甘味料・着色料を含まない」等と

定めた品質規格に適合した製品について、組合が作成したシールを添付し他の類似製品との差別化とブランド化を図っています。



伊勢たくあんの生産量

平成23年8月に栽培農家の方々と御菌大根栽培研究会を発足し、御菌大根の栽培とその拡大に取り組みました。

23年度に「みえ農商工連携推進ファンド助成金」を得て、発酵技術の開発、その結果を踏まえ、24年度に、国の農商工等連携事業計画に係る認定を得、計画書に基づき、伊勢たくあん専用工場を建設するなど栽培農家と一体になり伊勢たくあんの生産拡大を図り、5年後には10万本の生産を目指しています。

生産の時期

8月下旬から9月上旬に種まきを行います。



収穫は11月下旬から12月上旬です。収穫後2週間程度、甘味と旨味を出すため「はさ」干しし、その後、10ヶ月以上米ぬかと塩に漬け込み、10月ごろから出荷できますが、発酵製品のため、通年出荷できるのが強みです。

伊勢たくあんのPR方法

ポスターやパンフレットを作成して

配布し、周知に努めています。

御菌大根栽培研究会発足時には、新聞社が取材に訪れました。

その記事を読んだ方から多くの反響がありました。また、地元のテレビ局の特集を組んでの放送や全国紙の取材など多くのメディアによる周知のおかげで県外からも問い合わせが相次いでいます。

現在は、伊勢市のおかげ横丁の組合員の漬物専門店でお求めになれます。



伊勢たくあんの将来

農業は地域の方と一緒にやっていかなくてはならないと感じています。

今年から御菌大根の優良種子の選抜を国の研究機関に委託しています。これからも多くの方々の協力を得、御菌大根を守り続け、伝統を継承し、老若男女すべての人々に喜んでもらえる伊勢たくあんを提供していきたいと思っています。

三重県漬物協同組合

- 〒514-0062 松阪市嬉野一志町312番地93
- TEL 0598-42-4767
- FAX 0598-42-4767
- 組合員数 16名
- 設立 昭和48年11月26日
- URL <http://homepage2.nifty.com/mie-tsukemono/>