

長崎伝統野菜で作る 絶品のお漬物

(株)ミヤタ



おおむら
元気企業紹介
vol.15

がんばってます！
まちのものづくり企業



日

本食文化には欠かせないご飯のお供「漬物」。昔は、各家庭で塩漬けにして、野菜が取れない時期のための保存食として製造されてきました。しかし、現代の「漬物」は、家庭で漬け込むことは少なく、おいしさを求めてスーパーなどで購入する「嗜好品」に変わっています。

富の原に工場を構えるミヤタでは、「嗜好品」として家庭で愛される漬物を製造しています。創業は昭和36年。家庭で漬けていた漬物を商品化しようと始めたのがきっかけで、平成4年に現在の場所へ工場を移し、本格的に長崎ブランドにこだわった漬物の製造を開始しました。

専務取締役の宮田さんのこだわりは、使用するほとんどの野菜が長崎県産であるということです。ミヤタで生産量が一番多い「うまかばい」はすべてが長崎県産。材料は、「長崎白菜」とも呼ばれ、長崎の郷土料理に昔から使われている長崎伝統野菜「唐人菜」、長くて水分が少ない「四葉キュウリ」、そしてニンジンには「黒田五寸ニンジン」を使用しています。これらの材料は、おいしい漬物を作るために宮田さんが直接、生産者に栽培をお願いしています。

生産された野菜はそのまま県内3か所にある工場へ搬入され、1次加工として漬け込みが行われます。漬け込まれた野菜は、富の原の工場へ搬送され、味付けや熟成を行います。工場では10種類以上、1日に4,000袋の漬物の製造が行われ、県内はもとより福岡や首都圏へも出荷されています。

宮田さんは、現在も製造部の職員とともに新商品の開発に取り組んでいます。以前に比べると健康志向が高まり、塩分を控えるなどの微調整や試行錯誤を繰り返しています。「お客さまから愛される商品を提供するためには、生産者によりよい関係を築くことが重要です。今、後継者不足が深刻な農家の人たちの励みになるよう、加工者としてチャレンジング精神を忘れず、この業界を盛り上げていきたい。」と意欲を語ってくださいました。

interview

専務取締役 宮田 正一 氏



大村に工場を構えて今年で20年目。宮田さんは今もなお、「愛される漬物づくり」を追及しています。「お客さまからは選んでもらうものづくりを、生産者や社員からは選んでもらえる会社づくりを目指しています。」と話してくださいました。



株式会社 ミヤタ
富の原2丁目383-1
☎55870



長崎伝統野菜とは…

唯一の貿易港だった長崎に伝わり、限られた地域で育てられた長崎独自の野菜。栽培がむずかしく生産現場から姿を消しつつありました。