



# 漬物・青果で地元の食卓を豊かに

## 小樽まーちゃん漬物屋株式会社



店内には季節の食材を活かした漬物が並んでいます



新鮮な青果も揃えています



明るく、笑顔で接客する正恵さん。子供の頃の将来の夢は「漬物屋さん」でした



にしん漬



大根の粕漬



朝鮮漬け

人気商品の3品。その他、きゅうりのあまから漬や一本漬も絶品です



### 漬物の魅力を実感

高桑社長は小樽出身で大学卒業後、東京の電気部品の総合商社に就職し、営業職として勤務していました。その当時は出張が多く、全国各地の美味しいものを食べるのが楽しみの一つだったそうです。「もともと居酒屋が好きで、出張先でふらっと入った居酒屋で、お酒を飲める場所には必ずと言っていいほど

漬物がメニューにあること、家庭はもちろん、外食でも人気があり、地域の食材を活かした漬物の魅力に気づきました」と話してくれました。高桑社長は、ご飯やお酒のおつまみにもなる万能な漬物に心を掴まれ、出張の都度、ご当地の漬物を食べる機会を作ったそうです。

その後転勤を経て、親が高齢のため生まれ育った小樽に戻り、たまたま入った居酒屋で親とともに漬物屋を切り盛りしていた奥様正恵さんとの出会い、漬物のお話で意気投合、2019年の定年退職を機に、会社を立ち上げました。

漬物の特徴について正恵さんにお聞きしたところ、「幼い頃から両親の作った漬物を食べて育ち、漬物は自分で漬けるのが当たり前となっていました。保存料を使わず、野菜の食感を活かせるよう調理過程の温度管理や塩加減、季節ごとの食材選びを考えています。定期的に買いに来てくださいお客様から、昔から変わらない味で美味しいと言っていただけのはうれしいことです」と笑顔で話してくれました。

かつては市内に漬物屋、青果卸を営んでいたお店が多くありましたが、

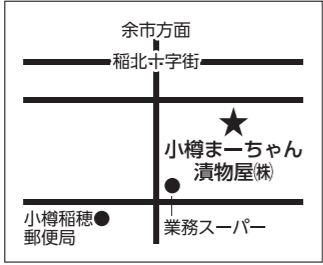
高齢化や後継者不足により年々減少しています。高桑社長は自分が辞めたら、この味を引き継いでくれる人はいるのだろうかと考えることがあるそうです。「この仕事は今後も需要があると思いますが、同業者は減り、このままでは地元の味と郷土料理を味わう機会が減り、ますます地域の食の魅力が衰退してしまう」と感じています。取引先から新たな販売先を紹介されることもあり、人と人とのつながりにありがたさを実感することが何度もありました。

そうした人間関係から新たな担い手に出会えるのではないかと期待して、その時のためにも地域に親しまれるお店を続けていこうと考えています。

### にしん漬で食文化を伝えたい

「現在、市内の居酒屋、旅館、ホテルなどに自社の漬物を提供していますが、もっと販売先を広げたいと考えています。観光客や人の流れも徐々に戻りつつあります。飲食業界もこれから盛り返していくものと期待して、地元の食文化を盛り上げていきたい」と話してくれました。

今回の記事を書くにあたり、「に



2月からの新店舗

**小樽まーちゃん漬物屋(株)**  
小樽市稲穂5-10-12 (2月からの住所)  
TEL: 0134-65-7630 FAX: 0134-65-7631  
営業時間: 7時30分~17時 定休日: 日・祝



ホームページ

※今月までは小樽中央卸市場で営業しますが、2月から左の地図の場所に移転します。

しん漬」を食べてみました。程よい塩加減はご飯との相性が抜群でした。今では家庭で漬物を漬けることが少なくなり、食卓に漬物が並ぶ機会も減っているのかもしれない。野菜本来の食感と、食物繊維が豊富に含まれている漬物はお酒との相性も良く、様々な場面で重宝され、残していくべき食文化であると思います。道産食材を美味しく漬けた、小樽まーちゃん漬物屋さんであなたの好みの漬物を探してみませんか。