



株式会社
ぶった農産
(石川県野々市市)



ぶったさんの
かぶら寿し
おいしいヒミツ

かぶら寿しとは酢飯を使った「お寿司」ではなく、「なれずし」(魚を塩と米飯で発酵させたもの)の一種です。「ぶった農産」がめざすかぶら寿しは、酸味や生臭みが少なく、発酵臭がほとんどない「くせがない味」。食べ慣れない人でも食べやすい味となっています。

1 かぶを収穫・洗浄

形の良いものだけを選び
使用します。



2 塩漬け(3日間)

荒切りにし、皮をむき切れ目を入れた後、塩漬けにします。



4 いよいよ、本漬け(約7日間)

本漬けの後、味を落ち着かせるためにさらに1週間寝かせますが、温度は低温に保ち発酵が進まないように調整しています。



3 ぶりを挟む

はみだしたりすき間が空かないようにぶりとかぶの大きさを合わせて挟んでいきます。



ぶった農産
かぶら寿し(1切)
(次回2月1回)じわもーる
864円(税込)

機関紙企画検討委員と佛田専務

大切にしたい思い ～栽培から加工・販売まで～



「ぶった農産」は野々市市上林にあり、お米や野菜の栽培、かぶら寿しなどの加工品を製造・販売しています。また、コープ農園での米作りの指導やかぶら寿し教室の講師など、コープいしかわの取り組みにもご協力いただいています。専務の佛田和弥さんにお話を伺いました。

生産者から加工品製造へ

創業は昭和63年、専務の祖父(会長)孝治さんと父(社長)の利弘さんが有限会社を設立しました。その後、平成13年に農業法人として日本初の株式会社となりました。当初は、特別栽培米^①や野菜などを中心に栽培していましたが、栽培したものを使った加工品の製造・販売をするようになりました。商品化のきっかけは、専務の祖母弘子さんが作ったかぶら寿しやこんか漬けをご近所におすす分けしたところ、おいしいと評判になったことからだそうです。今でも本漬けやぶりの加工などの味の要となる作業は専務自らが行っています。



専務 佛田 和弥さん

特別栽培米^①：農業・化学肥料を当地域比の5割以上削減した米

かぶら寿しの原材料は、すべて自社で栽培・加工

「かぶ」

「百万石青首かぶら」という品種を、自社の畑で栽培。これは、柔らかい白かぶと、固めの青かぶを交配させた品種で肉質が良く、甘味が強いのが特長です。直径10・5cmと大きく、かぶら寿し2つ分を取ることができます。



「甘酒」

本漬けに使用する糀(甘酒)を作るために、酒米である山田錦も栽培しています。酒米で作った糀の甘さは格別で、おいしいかぶら寿し作りには欠かせません。

「ぶり」

中に挟むぶりは、国産のものを使用。脂ののった大きなサイズのものを買って付けています。腹骨を取り、生臭みを残さないために血合いを丁寧に取り除いてから塩漬けにします。期間は1〜2か月。短いと生臭みが残り、長すぎるとパサつきが出てしまうので、絶妙な期間を見極めることが大切です。

その言葉を大切に

おいしいかぶら寿しをめざすことは、自社でそれに適したかぶらやお米を作ることにつながっています。それは「良いものを作っている」という創業者である祖父の言葉を大切にしているからです。また父である社長の利弘さんの日本の農業に対する熱い思いからコープ農園の取り組みに協力をいただくようになりました。

「親子で体験し農業に興味をもってもらいたいです。体験して終わりではなく、そこから何かを学んでいけることを今後考えていきたいなと思っています。それが日本の農業を持続させていくことにもつながっていくと感じています」と専務。

「かぶら寿しや大根寿しなど石川の食文化に子どもたちがふれることや全国に発信していくことも大切だと考えています」と専務は語ってくれました。



コープ農園水田コース
ぶったさんの指導のもと、田植えから稲刈りまでの農作業を体験する食育の取り組み。