

産地
メーカー
をたずねて

有限会社
まるしょう
(小松市)

小松市



社長の北村庄五さんと専務の眞理子さん

地元食材と「もったいない」に こだわり続けて40年

まるしょうは昭和56年から続く漬物屋さん。近年、ジャムやたい焼きを作り始め、人気が高まっています。なぜたい焼きなのか、社長の北村庄五さんと専務の眞理子さんご夫婦にお話を伺いました。

農家から漬物屋へ

北村家は代々、小松市で米や野菜を作って出荷する農家でした。しかし「丹精込めて作った野菜でも値段は買い手次第。出荷するだけでなく野菜で何かをしなければ」と言った先代の言葉をきっかけに、庄五さんは漬物製造を始めました。素材がおいしいと余計な添加物は不要。できるだけ減農薬・減化学肥料で栽培された新鮮な地域の野菜を使い、天日塩で漬けたこだわりの漬物は旧小松市民生協で取り扱われることになりました。現在もじわもーるに掲載されています。



漬物を製造



ぬか漬白菜
(次回5月3回)じわもーる
245円(税込)

「もったいない」からのジャム作り

ジャム作りのきっかけは、先代が遺した100本のイチジクの木。たくさんの実を収穫して市場に持っていても安い値段でしか買ってもらえません。そのままにしておくのはもったいないと考えた眞理子さんはジャムを作ることに。名付けて「農家まりちゃんの手作りジャム」。ベクチンなどの食品添加物は使わず、オーガニックの砂糖を入れてひたすら煮詰めたイチジクジャムが好評だったので、他の果実や野菜でジャムを作り始めるようになりました。そんなとき、JA小松市から余った特産トマトを使った商品の開発依頼があり

トマトジャムが生まれました。そのトマトジャムがテレビで紹介されると全国から注文が殺到し、漬物メーカーから新たな事業へ広がる転機となりました。



たい焼きのきっかけ

ジャム作りがたい焼きにつながったきっかけは小松市が開催した地元農産物を使った「てくてくフードコンテスト」(平成26年)。歩きながら食べられるものは何かと考えた庄五さんは「たい焼きが好きだ。あんににはトマトジャムを使って、生地には小松特産のニンジンを入れてみよう」と。そうしてできあがったたい焼きは、見事「てくてく賞」を受賞。アイデアを出したのは庄五さん、焼くのは眞理子さん。ほんのりすっぱくて甘いトマトのたい焼き。「初恋の味」と言っています。庄五さんは笑います。まさに農業を学んだ大学時代に知り合ったお2人の息がぴったり合った作品です。

土日のイベント出店時に、移動販売車で作る焼きたいのたい焼きは行列ができる大人気でした。「でも日によっては売れ残りが出てしまい、もったいないと思って冷凍保管したのが冷凍たい焼きの始まり」と眞理子さん。いつでも買いたいとの要望が増え、昨年、漬物工場前にオープンした直売店でも販売しています。生協へ出荷する冷凍たい焼きは工場焼いて急速冷凍したものをお届けしています。地元の農家や食材を大切に、出荷が困難な野菜や果実を最後まで利用する。まさに「もったいない」の精神が根付いているようです。

畑のたいやき

生地はもちもちとした食感で練り込まれた小松産にんじんペーストの自然の甘みを感じます。ハケで生地を広げて羽根をたっぷり付け、ガス火で焼いています。あんは素材にこだわったまるしょうオリジナル。



トマトジャム+白あん
(白インゲンのあん)



小松産トマトあん

白あんのやさしい味にほんのりトマトの酸味が加わったくせになる不思議な味。



畑のたいやき(小松産トマトあん)
(次回5月3回)じわもーる 270円(税込)

五郎島金時芋あん



芋の風味と甘みが生かされたクリーミーなあん。畑のたいやき(五郎島金時芋あん)
(次回6月3回)じわもーる 270円(税込)

五郎島金時のペースト



北海道大納言小豆の
つぶあん



北海道大納言小豆あん



北海道大納言小豆を100%使っていて、小豆の確かな味がします。畑のたいやき(北海道大納言小豆あん)
(次回8月4回)じわもーる 270円(税込)

おうちで焼きたてを!



表面がサクサクに!