

食卓を彩る 近江の伝統野菜

小ぶりでみずみずしく、甘みの強い下田なす。皮が薄く、栽培に手間のかかる品種だが、下田地区で100年以上も前から受け継がれてきた。下田に本社を構える株式会社やまじょうは、25年前に下田なすの漬物を製品化した。近江の伝統の味を今に伝えている。



糍・味噌加工業に始まり 漬物メーカーとして成長

東海道の石部宿と水口宿の間に位置する下田地区。古くから稲作の盛んな地域だが、稲田に囲まれた一角になす畑が広がる。広さは7反約7000平方メートル、株式会社やまじょうの自社農園だ。「毎朝6時から収穫したものを工場へ運び、漬物に加工しています。今年は7月中旬まで長雨による日照不足などで、収穫が遅れました」と話すのは、株式会社やまじょうの専務取締役・上西宗太さん。夏野菜だけにシーズンも終わりかと思いきや、10月いっぱいまで

で収穫できるという。

本社を訪ねると、宗太さんの父であり、代表取締役の上西宗市さんが笑顔で迎えてくれた。「下田なすは、この地域で昔から栽培されてきた近江の伝統野菜です。当社が製品化に着手したのは25年前。それまでは、家々が食べる分だけつくっていた程度ですから、量を確保するのが大変でした」と振り返る。

事業の始まりは、明治末期にさかのぼる。明治43(1910)年、下田で糍・味噌加工業を創業した。昭和11年には漬物製造業を兼ねるようになり、終戦後の昭和23年、地元にもう一軒あった漬物製造業者と合併す

る。上西と山中の姓から

一字ずつをとり、有限会社 山上商店と改組した。復興期から高度経済成長を経て事業を拡大するなか、初代・上西宗

八氏は、近江漬物振興の功績により勲五等瑞宝章を授与されている。長らく京・近江漬物の卸売りが中心であったが、平成3年に三代目を継いだ上西代表は、自社製品の開発に注力する。その過程で考案したのが、下田なすの漬物だ。「他産地のなすに比べても、下田なすは柔らかくておいしい。メーカーとして漬物をつくり続ける一方で、近江の伝統野菜の魅力を広めたいと考えたのです」

伝統野菜の魅力を伝える一方で 風土にちなんだ新商品を開発

自社製品の開発は、下田なすだけに留まらない。今日では、豊富な漬物類のほか、クリームチーズ、カマンベールチーズ、ゆで卵、赤こんにやく、銀だら、近江牛、豚肉など、多彩な食材を味噌漬にして販売している。味噌を再びつくり始めたのは、担い手の高齢化で製造中止が危ぶまれた善水寺みその製造を引き受けたからだ。これを地域の特産品と絡めて、試行錯誤を重ねてきた。「商品化の過程で、妥協は一切しません。誰か食べてもおいしいと思える、自信のある商品だけを販売しています」と上西代表は胸を張る。

10年前からは、県内に小売店舗を展開してきた。現在は、湖南市にある本店をはじめ、近江八幡市と彦根市、長浜市に計4店舗を構えている。ま

た、彦根店の2階では、近江米や近江茶とともに近江漬物の美味しさを堪能してもらおうと、近江漬物バイキング「山上茶寮」も始めた。全店で同じ商品を推し出すのではなく、近江八幡市なら赤こんにやくの味噌漬、彦根市なら近江牛の味噌漬といったふうに、地域の食材と歴史を重んじる。「県内に出店するとはいえ、地域に根差した事業でなければ続きません」と続ける。

下田なすの浅漬が食べられるのは、あと1カ月。11月からは、同じく近江の伝統野菜である日野菜の漬物が始まる。漬物業界の売り上げは減少傾向にあり、外国産の野菜も多く流通しているなか、やまじょうは近江の伝統野菜の味を頑なに守り伝える。下田なすを一切れつまむと、やさしい甘みが口いっぱい広がった。

近江ブランドの発信をめざして 甘く、柔らかな下田なすに着目

下田なすのおいしさは、みずみずしさと甘さ、口当たりの良い食感にある。放っておけば20センチを超えて大きくなるが、漬物には8〜10センチ



下田なすの生育を見守る専務取締役・上西宗太さん。連作障害が発生するため、同じ畑では植えられない。翌年、別の水田に一から畝をつくって植える

農産物には害虫被害がつきものだが、やまじょうでは最低限の消毒しかしない。見回り回数は増えるが、「安心安全な野菜のおいしさを味わってほしい」という思いからだ。繁忙期には時間が許す限り、上西代表も専務も社員に交じって収穫作業を手伝う。



株式会社やまじょう
代表取締役 上西宗市さん



店舗ではほとんどの商品を試食できる。味に自信があるからこそだ



近江つけもの 山上本店

TEL 0120-359-486
湖南市下田3335
9:00~17:00/無休(正月休み有)
※営業時間、定休日は季節により変動



下田なすは、湖南市の下田地区で明治以前から栽培されてきた伝統野菜。浅漬は1袋630円。オンラインショップからも購入できる