

夫婦二人三脚で

発酵食品の魅力伝える

「醸し菜」
かもしな

代表 松下 美幸さん



■龍野で伝統の食文化を広める

夫婦ともに食品メーカーで「発酵」をテーマに研究開発を行ってききましたが、私自身は龍野の出身で、江戸時代から続く醤油蔵や糀屋があり、伝統的な醸造文化の残るこの町で「食」に関する事業を行いたいと考えていました。また、昔は家庭で当たり前に作っていた味噌やぬか漬け等の発酵食品を洋食の多い現代の食卓に取り戻したいという想いがありました。

そこで昨年二月より主人と二人で味噌や醤油、甘酒など発酵食品の手作り教室を開始しました。教室には京都や大阪、岡山など県外からのお客様も多く発酵食品への関心の高さに驚いています。

研究職時代の知識を活かし、発酵食品が「なんとなく身体に良い」というのではなく、根拠を持ってその良さを伝えられるよう日々勉

強を続けています。また、商工会議所の「創業塾」に参加。市の創業補助金を利用し、発酵食品の手作り教室の中でも好評のぬか漬けを「醸し菜（かもしな）」というブランドで秋頃から商品化し販売を始めました。イベント等でも売っています。野菜を醸すので「醸し菜」です。

■ぬか漬けのイメージを覆したい

ぬか漬けと聞くと大根やキュウリが茶色のぬかに浸かっており何だか古臭い、毎日ぬか床を混ぜ世話をしないとイケないというイメージを持たれる方が多いかもしれません。



あっさり美味しく、おしゃれなぬか漬け

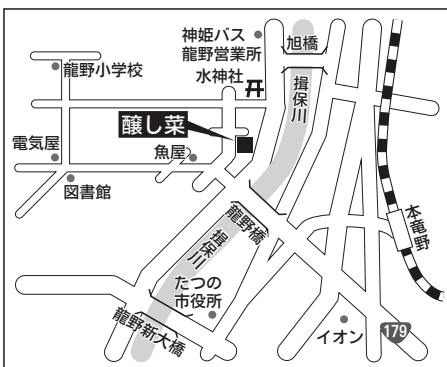
当店のぬか漬けはサラダ感覚で、素材そのものの味が楽しめるよう作っています。定番の大根・キュウリはもちろん赤かぶや紅芯大根、

菊芋など新宮町の「まんまる農園」さんから仕入れた無農薬でカラフルな珍しい野菜を使っているのも特徴です。ご飯のお供としてだけでなく、パンに挟んでサンドイッチにしたり、ピザの上にチーズと一緒に乗せたり、マヨネーズと合わせても、ワインや日本酒にもぴったりです。

■これからは

今後も地元の農家さんと協力しながら食卓を彩るぬか漬けを皆さんにお届けしたいです。ご家庭だけでなく飲食店さんにも当店のぬか漬けを使って頂き、発酵食品の美味しさを広めていけたらと思います。

※主に受注生産のため、購入する場合は事前予約が必要。



所在地 たつの市龍野町下川原23-1
TEL 090-9982-5917
<https://www.facebook.com/camosina.jp>