

おいしいものを  
ありがとう  
加工  
カミ



佐藤 一郎さん  
裕子さん

裕子さんは平日ランチ営業の『お食事処ミカミ』で料理する傍ら、加工品を作っている。材料にはご主人の一郎さんが山で採った山菜やきのこも使う。  
その他ナンバ味噌、ナンバ漬、きのこナンバ漬、ピーマン昆布、ホッケ漬などを出荷する。



ルポ



農業振興課  
石田有希子

「今思えば料理作りが好きなのは、父方のおじいさんの影響かもしれない。お漬物を作る人で、本も出したの」

これが形見、と『津軽・南部ふるさとの漬物 著／栗林操』を手に取り話してくれたのは、旬の素材を使った料理が自慢の食堂『お食事処ミカミ』で腕を振るつ佐藤裕子さん。

裕子さんは、高校を卒業して20歳で嫁ぐまで、青森市のヤクルトスイミングスクールでコーチを務め、本県開催のあすなろ国体（昭和52年）で7位になったほどの選手。その後も50歳まで現役で泳いでいたという。「小さい頃体が弱くてね。それで絶対反対されるから、親に内緒で水泳はじめたの。道具は友達の家に置いてもらって。でも記録が良くて、4年生の頃に大会に出ることになってバシってしまっ

てからは応援してくれたよ」

旧相馬村に嫁いできた時は、おじいさんとおばあさんが商店と民宿も営業していたと言っ

「その頃に調理師免許をとったんだよね。生鮮も扱っていたから、おじいさんが亡くなってからは私も仕入れに行っていた」

30年ほど作り続けている加工品は、ずっと商店でのみ売っていたが、17年前からは直売所にも出荷するようになったそう。

「夏はキュウリに付けるからナンバ味噌が売れていたけど、今の季節は麴の入った醤油味のナンバ漬が売れ筋商品。お客様は自分で好みのきのこや菊に和えたり、豆腐やご飯にかけたりにしているのでは」と教えてくれた。

2月中旬から4月まで、ニンシやホッケを捌いて干すのは一郎さん。地域の冬の風物詩だ。ちなみに一郎さんも水泳選手であり、前述の国体で6位入賞の実力者である。

地域に愛される味。これからもご夫婦で作り続けてほしい。