

みそ漬け

和気藹々、何も気を遣うことなく集まれる。
戸下加工グループは楽しみの場所。
畑で取れた旬の野菜を持ち寄り、
みんなで作業した後は、楽しくお茶をする。
ここの漬物は、幸せな時間に浸かっている。



やみつきに なるお漬物。

戸下加工グループの漬物づくりは、畑から始まる。自然豊かな環境で育った四季折々の旬の野菜を、天日干しで乾燥させたり、それぞれが用意できるものを持ち寄って漬物がつくられている。その漬物は、ぼりぼりと歯応えが心地よく、さっぱりとしながら後を引く旨味があり、やみつきになる味わいだ。

「みんなと集まれる事が楽しみで、作業が終わってもしゃべりが止まらず、なかなかみんな帰らないんですよ。」と話す、代表の黒木タツノさん。常に加工グループの事が頭にあるという黒木さんの畑には、様々な種類の野菜が豊かに実っている。楽しみながら、心底熱心に取り組む黒木さんの様子を見ると、漬物は、食べるのも、つくるのも、やみつきになるものなのかもしれない。

インタビュー動画を是非ご覧ください。



私たちの畑で採れた野菜の
いろんな食感や風味を
お楽しみください。



〒883-1301
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代6007
☎0982-65-0802 (FAX兼用)

戸下加工グループ



自家製のみそに、
7種類の野菜を漬け込みました。
【使用している野菜】
大根、人参、ごぼう、瓜、鈍豆、生姜、青じそ

