

熊毛漬



「熊毛漬」は、三丘地域にある熊毛農産物加工所で作られています。三丘温泉「バーデンハウス」が開設した時、熊毛の特産品として商品化されました。

「熊毛漬」の野菜は、全て熊毛地域のものです。自分たちで作った野菜や、地元の野菜を使っています。大根・筑陽ナス・きゅうり・人参・瓜・ハス・たけのこ・わらび・なた豆・しその実・生姜、計11種類の野菜で、全て旬の時期に収穫したものを、1年間塩漬けしています。材料を刻むのは全て手作業。刻んで一晩塩抜きをします。そして機械で水分を飛ばし、醤油ベースの出汁で煮て、一旦ザルに上げて湯気が立たなくなるまで冷まします。これを2回繰り返して完成です。

袋詰めなどの加工作業も全て自分たちで行っています。

漬物の石を運んだり、大根を機械で絞ったり、年々力仕事が大変になっているそうですが、おいしいものができるように、お客さんにおいしく食べてもらえるようにとの思いを込めて、「熊毛漬」は作られています。

