

青パパイヤやレンコンなど茨城県産農産物を使い、  
若年層の嗜好に合ったピクルス感覚の風味、  
素材の食感を生かした新しい奈良漬を商品化



## 株式会社 新六本店

平成  
26年度

事業計画名 低温発酵製法による「茨城県産野菜の奈良漬」の製造・販売

### 取り組みの経緯

同社は奈良漬を作り続けて140年の歴史を持つ。利根川水系で育まれた野菜を、地酒から生まれた酒粕とみりん、砂糖、塩を用いて木の樽に漬け込む伝統の製法を今も守り続けている。下漬、中漬、上漬、上漬け直し、特上漬と5回も漬け直す老舗の味は、長年多くの人に愛され続けている。



従来の奈良漬

しかし、食生活の変化により若者を中心に漬物離れが進んでいる。この状況を受け、同社はウリ、キュウリ、ナスなどの定番商品のほか、県内で栽培されている野菜に着目してヤーコンやシイタケなどを使った新たな奈良漬の商品化に力を入れ始めた。

そんな折、那珂市で青パパイヤを露地栽培しているやぎぬま農園の柳沼正一代表が、「パパイヤを奈良漬にしてみてもどうか」と、同社に青パパイヤを持参した。完熟し甘みが増したパパイヤと違い、タイなど海外では未熟果の青パパイヤを野菜として料理に使うという話を聞き、試験的に青パパイヤの奈

良漬を製造してみた。

漬け込んだ青パパイヤは約5カ月後、コリコリとした歯ごたえとパパイヤの風味がおいしい新感覚の奈良漬に仕上がった。同社はこれを機に、若年層の嗜好に合った新しい奈良漬の商品開発に着手した。

### 事業の具体的内容及び効果

従来の製法では味がしっかりと漬かる半面、原料の繊維質が柔らかくなり野菜本来の食感が生かせないという問題点があった。今回、ピクルス感覚の風味と素材の食感を生かした新感覚の奈良漬に上げるため、同社が守り続けている昔ながらの製法ではなく、低温管理による長期発酵（約4～5カ月）で漬け込むことにした。

最適な冷蔵温度と漬け込み期間を維持するため、発酵用冷蔵庫を新たに導入した。原材料は産地を証明するトレーサビリティ（生産流通履歴）を考慮して茨城県産にこだわり、青パパイヤ、ウド、レン



発酵用冷蔵庫

田中 秀さん 株式会社 新六本店 代表取締役社長

新六の奈良漬は、関東地方の農産物を中心に全て国産野菜を使い製造しております。また、副原料の酒粕は茨城県内酒造会社のもので、合成添加物を一切使用せず、素材の持ち味を生かすため、独特な製法により生貯蔵及び生出荷体制を構築しております。



### 事業概要

原材料に取手市をはじめとする茨城県産農産物を使い、低温発酵製法を駆使して、若年層の嗜好に合ったピクルス感覚の風味、素材の食感を生かした新しい奈良漬を商品開発する。

コン、セロリの4種類で試作。それぞれ5カ月～1年間漬けてみたところ、青パパイヤ、ウド、レンコンは素材の風味と食感が生きた奈良漬となったが、セロリは本来の食感をなくしてしまい商品化には至らなかった。

同社が手掛けた「低温発酵製法」による奈良漬は、ほかでは類を見ない新商品である。青パパイヤは通常、皮を剥いて調理するが、今回皮ごと漬けてみた。青パパイヤの皮と実の間にはタンパク質分解酵素をはじめ酵素が豊富に含まれており、熱を加えず低温発酵で漬けることで酵素が生きたままの奈良漬に仕上がった。栄養吸収や消化促進などの効果が期待できるといい、気軽に摂れる健康食として今後脚光を浴びる可能性がある。



青パパイヤの奈良漬

### 事業成果の活用・今後の取り組み

低温発酵製法による新しい奈良漬は昨年3月、期間限定商品として発売されると、1カ月ほどで完売する人気を得た。青パパイヤやレンコンの奈良漬はコ

リコリとした食感が好評で、生産量を増やした今年も順調な売り行きを見せている。

JR取手駅前の支店では、奈良漬のほかにワインや地酒を販売しており、店舗の一角にはワインバーを開設している。同社は、クラッカーにクリームチーズとスライスした奈良漬を載せたおつまみをワインバーで提供し、幅広い年代に向けて新しい奈良漬の食べ方を提案するなど、今後も伝統を守りながら、現代の食生活に合った新しい奈良漬に力を入れていく予定である。



歴史を感じさせる蔵作りの本店

## 株式会社 新六本店



〒302-0004 取手市取手2-13-36  
TEL.0297-72-0006  
FAX.0297-74-0999  
<http://www.shinroku.co.jp>  
資本金：1,000万円  
従業員数：32名

1790（寛政2）年、取手新六酒店として創業したのち、1868（明治元）年に奈良漬の製造を始める。現在、奈良漬の製造販売、酒類食品販売を行う。