



受け継がれた伝統の味 ペそら漬け

各家庭で受け継がれた漬物

大石田町と尾花沢市を中心に各家庭で夏に作られてきた「ペそら漬け」と呼ばれるなすの漬物がある。朝採りのなすを水に漬け色を抜き、塩や唐辛子を何度も漬け替えながら発酵させることで、味の良く染みたピリツと辛い漬物が完成する。その歴史は古く、江戸時代すでに大石田町横山地区にて、最上川を通行する船頭に保存食として持たされていたといわれている。地域の伝統として受け継がれてきたが、昭和末頃から大石田町内にて商品化が始まり、一般的に販売されるようになった。

現在、大石田町と尾花沢市にて製造されており、この地域独自の食文化として根付いている。また、各家庭によって醤油やみょうが等を加えるなど味が異なる。

手間ひまかけた製造

通常のなすの漬物は3日もあれば完成するが、ペそら漬けは3、4回漬け替えし約20日かけながら完成させるため、手間がかかりまめに漬ければならないことから別名「まめ漬け」とも呼ばれる。

「ペそら」とは？

柔らかいことを意味する「ペそら」としているという方言からつけられたとされる。

ペそら漬けの由来に関わる諸説

昔、朝に採ったナスを水の入った桶の中に入れたら、忙しくてしばらく忘れてしまい、脱色して白っぽくなっているなすを漬けたことが始まりという説や、最上川の氾濫で水をかぶって脱色したなすをもったいないため漬けたことが始まりという説もある。

製造者にインタビュー

今回、大石田町大浦地区でペそら漬けを始めとした漬物製造に取り組む「大石田漬物組合」の理事である青木さんにお話を伺った。

「ペそら漬けの基本の味は塩と唐辛子ですが、こちらでは漬け込む最後に醤油で味付けすることで、辛さと醤油の味わいが合わさった食べやすい味に仕上げています。なすを収穫し漬け終わる夏後半頃には、その年の新しいペそら漬けを出荷し始めます。商品は漬物組合の店舗のほか、東京のアナテナショップや通信販売など様々なところで販売しています。」



農事組合法人 大石田漬物組合理事
青木 大作さん

懐かしい故郷の味

以前は県内の方の消費が中心だったのですが、近年はペそら漬けがテレビで紹介されたことがきっかけとなり、県外各地からも注文が増えました。また、昔山形からの移住先で多かったとみられる埼玉からの注文も多いです。きっと懐かしい故郷の味を求めて注文されているのだと思います。

ペそら漬けはそのままごはんやビールに合わせるのをおすすめしております。またアレンジレシピとしてはペそら漬けの味を活かしたペソランチーノも美味しいので紹介します。

アレンジレシピ！ペソランチーノ



材料（2人前）

- ・ペそら漬け1～2個
- ・ニンニク1かけ
- ・オリーブオイル大さじ3
- ・赤唐辛子適量
- ・スパゲティ200g
- ・塩、黒コショウ少々

- ①フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて加熱し、一口大に切ったペそら漬けと赤唐辛子を加えて炒める。
☆玉ねぎ、キャベツ、あさり等を加えても美味しい！
- ②茹で上がったスパゲティを加えて、塩と黒コショウで味を整えたらできあがり。

お問い合わせ：農事組合法人 大石田漬物組合 TEL:0237-35-4751