



～伝統の味を守り次世代へつなぐ～
東沢夢工房

所在地：山形県川西町大字大舟 1988-4
 連絡先：TEL. FAX 0238-48-2435
 取扱店：かわにし森のマルシェ、よねおりか
 こうセンター内「たかはた地産館」、うめ
 や、ヨークベニマル、東京アンテナシ
 ョップ 他直売所や町内温泉施設など
 代表者名（構成人数）：齋藤 絹代（3人）

セールスポイント（商品紹介など）

伝統の味を引き継いだみそ漬け 5 種類（だいこん、なす、きゅうり、きざみミックス、茎わかめ）を主体に、酢漬け、粕漬け、キムチ、しょう油漬け、浅漬けなど、地元の農産物を使った 20 種類以上の豊富な種類の漬物が自慢です。また、保存料や着色料などを使用せず、素材の味を活かすことにこだわっています。

特に人気の商品は、薄切りしたきゅうりのみそ漬けに青唐辛子を混ぜ合わせた『ちょい辛きゅうり』、だいこん、きゅうり、にんじん等のみそ漬けを刻んだ『きざみミックス』、たくあん、切干大根、にんじんなどを刻んでしょう油漬けた『ハリハリ漬け』（季節限定）で、いずれもご飯との相性抜群です。



みそ漬けを中心に、切干大根のキムチ漬け、ハリハリ漬け、きくいもの酢漬けなど 20 種類以上の漬物



メンバー3人で作業を行います
 一袋ごとまごころ込めて、ラベルを貼ります

活動の特徴

- ・東沢夢工房は 19 年間、みそ漬けを加工・販売し、好評を得ていた同地区の「東沢婦人漬物研究会」からその技と味を引継ぎ、平成 20 年に設立し、伝統の味を守っています。
- ・伝統の味を守るだけでなく、対面販売でお客様の声を聞くと共に、自ら視察に行き良いものを取り入れて、お客様のニーズに応えながら、若い世代にあった商品開発も行っています。
- ・地区内には飲食店がなく、会合等でのお弁当や仕出しの要望を受けて、平成 23 年に飲食店営業許可を取得し、地元の食材を使った郷土料理を入れたお弁当やオードブルを提供しています。
- ・地域の人に伝統の味が愛され、多くの人に支えられて、販路拡大や活動の活性化につながっています。

これからの抱負

地区には 1 人暮らしの高齢者も多いため、高齢者宅へおいしい食事を届ける弁当宅配や、地域の人たちとの交流の場づくりに取り組んでいきたいと考えています。また、伝統の味を次の世代に引き継ぐため、後継者の育成にも取り組んでいきたいです。

これからも出会いを大切に、元気に楽しく、地域の活性化のために活動を行っていきます。

執筆担当：置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411