

株式会社北彩庵は、「スーパー極上キムチ」などで知られる株式会社北日本フードのグループ企業。北海道産の食材を使った、ギフトに最適なワンランク上の漬物の製造・販売を行っている。栽培が減少した札幌の伝統野菜「札幌大球(たいきゅう)」の復活を支えるべく、札幌ならではの高付加価値商品としてザワークラウト「乳酸発酵キャベツ」を開発した。

幻の札幌伝統野菜「札幌大球」を活用した 本格ザワークラウト「乳酸発酵キャベツ」

札幌伝統野菜の復活に向けた商品開発

札幌伝統野菜の一つ、札幌大球は重さが8～15kgにもなる巨大なキャベツ。発祥地とされる札幌をはじめ、かつては道内各地で栽培され、漬物の材料として多くの家庭で使われていた。しかしその大きさゆえに収穫は重労働で、高齢化に伴い多くの生産者が栽培を止めていった。他の地域には種苗メーカーが品種改良した種を使う農家もあるが、札幌市では昔ながらの札幌大球を残していきたいと、数年前からこの伝統野菜の復活に向けた取り組みに着手。札幌市農業協同組合(JAさっぽろ)が働きかけ、伝統の種を守ってきた札幌市内3農家で栽培がスタートした。

この野菜を後世に残していくには、付加価値を向上させ、販路を確立することが欠かせない。そこでJAさっぽろから白羽の矢が立てられたのが、すでに他の伝統野菜であるタマネギ「札幌黄」で商品開発の実績がある株式会社北彩庵。札幌大球は普通のキャベツに比べて肉厚なため漬けてもパリパリとした食感が楽しめ、甘みもある。この特徴と、長くニシン漬けのキャベツとして使われてきた経緯をふまえ、まずはニシン漬けの試作に取り組んだ。

1年目の試作ではほとんど漬からず、ほぼ生キャベツのままの状態だったが、漬け込み期間を2倍にするなど試行錯誤の末、2年目、さらに3年目の今冬は格段においしくなった。この過

程で分かった、「漬け込み時間はかかるが、長期間熟成しても乳酸発酵がうまく進む」という特徴を生かそうと、昨年11月に着手したのがザワークラウトの商品開発だ。食文化の多様化に合わせ、肉料理の付け合わせ用にレストランや高級スーパーなどの販路を念頭に置く。

舌の肥えた人々をターゲットに品質を向上

通常のザワークラウトは約2カ月漬けて作るが、今回はスターター菌に北海道で発見された植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」を使い、1カ月で仕上げる算段だった。ところが気温の低さから思うように菌が活動せず、結局は発酵に2カ月かかったという。温度調整などにまだ課題は残るものの、一般消費者の試食会で得た反応からさらに本格的な味へ引き上げ、ほとんどが外国人というレストラン関係者での試食でも高い評価を獲得。大きな手応えを感じている。

札幌大球の生育期間は140日と普通のキャベツより約2カ月も長い上、10月末から11月上旬に4農家で計2000玉と収穫量も限られる。今後は通年提供できるよう保存方法も検討を重ね、本格派ザワークラウトを通して希少な伝統野菜の認知度と価値の向上を目指す。

「乳酸発酵キャベツ」のパッケージ



大きくて機械でカットできないため、すべて手切り



札幌大球(左)と普通のキャベツの差は歴然



1m四方空けて種を植えても収穫期は一面の緑



収穫期わずか2週間
旬の味を漬物にし
通年販売を目指す



代表取締役社長
酒井 秀彰

札幌大球はあまりに大きいため、収穫も工場への搬入も切るのがすべて手作業。手間ひまはかかりますが、伝統野菜の商品開発は札幌ならではの土産を創出することにつながり、当社にとっても大きな意義があります。「乳酸発酵キャベツ」で、この希少な旬の野菜を年間通して食べていただけるよう、さらに努力と工夫を重ねていきます。

熟成するほど
うま味が増す
札幌大球の魅力



製造部
久次米 和也

商品開発にあたり他社でも普通のキャベツと札幌大球を同条件で漬け込み、試食したところ、札幌大球の方が柔らかくなり甘みもあると検証できました。熟成させればさせるほどうま味が増していくという、奥深い魅力がある素材です。その分、酸味とのバランス調整は必要ですが、まだまだおいしくできると感じています。