

でとった人から卸業者おろしぎょうしゃが買い、工場ではその卸業者から買います。

ビンづめのじゅんさいは、地元でさいばいしている人から直接買います。また、花よめささげも、地元の農家から直接買います。

③ 主なせい品と出荷先

この工場で作っているものは、きのこ、わらび、ぢだけなどの山菜はなよめや花嫁ささげという豆のかんづめです。かんづめの中には、すぐに食べられるように味付けをしたものもあります。また、地元でとれるじゅんさいのビンづめも作っています。

1992年からは、地元の花嫁ささげのあんを使ったまんじゅうも作っています。

できたせい品は、地元などのおみやげ物屋に持って行って売られます。また、旅館ぎやうむの業務用としても出荷しています。最近では、東京や京都などの遠くまで出荷するようになりました。



かんづめの箱づめのようす



工場のおじさんの話

食べ物をあつかう仕事なので、えい生には特に気をつけています。また、一番おいしい旬のものを使ったり、地元の特産物を使ったりするようにしています。

地元でとれた物をたくさん使いたいのですが、山菜とりなどの人が年をとってきて少なくなり、昔ほど地元の材料が集まらないのがなやみです。最近、外国からねだんの安い材料が入ってくるようになったため、こくさん国産の材料を使うと、せい品の値段が高くなってしまふこともなやみです。