

岩倉市のブランド野菜である「ちっチャイ菜」の知名度をもっと向上させたい！という思いから、市内の農家さん、漬物のみつい（三井食品工業株式会社）さんや市内飲食店ポポットさんとのコラボ企画として、ちっチャイ菜を漬物にしチャイしました！

しょうゆ漬け（古漬）で日持ちがするため、贈答用にもぴったりのこの商品は、令和5年11月11日、12日に行われた「いわくら市民ふれ愛まつり」から数量限定で販売を開始しました。岩倉市の新たな看板商品になるか期待大です！



## 特集 ちっチャイ菜、漬けチャイました♪ ～ちっチャイ菜しょうゆ漬け～



### ちっチャイ菜って どんな野菜？

ちっチャイ菜はチンゲン菜程度の大きさのミニ白菜で、白菜やチンゲン菜と比べ、ビタミンC、ビタミンK、食物繊維が多く含まれています。

岩倉市では平成19年度にちっチャイ菜を岩倉市のブランド野菜に選定しました。



## 農 家 さ ん



大市場町  
丹羽さん

私たちは「岩倉市ちっチャイ菜生産者グループ」のメンバーとして、ちっチャイ菜を栽培しています。今回、自分たちが大切に育てているちっチャイ菜を漬物にしてもらうことになり、とても嬉しいです。

漬物を通して、もっとたくさんの人にちっチャイ菜に親しんでもらいたいです。ぜひ食べてみてください。



北島町  
田中さん



# インタビュー

## 開発秘話



三井食品工業株式会社  
鳥越さん

私たちの会社の理念は「漬物を通して社会に貢献する」というものです。漬物は野菜を使って作りますので、農家さんに原料野菜の栽培をしていただければ、漬物作りは始まりません。また、岩倉市は隣の市であり、ご近所さんなので、今回お声をかけていただき、大変ありがたく思いました。

今回のお話があるまで、私はちっチャイ菜という野菜を知りませんでした。漬物を作るにあたり、その野菜の特性を理解していなければいけませんので、まずはちっチャイ菜という野菜を知るところから始めました。はじめに白菜とチンゲン菜を参考にして進めていきましたが、ちっチャイ菜は白菜やチンゲン菜よりもアクがあり、姿は似ていますが、全く違う特性を持っていることが分かりました。浅漬けやキムチなども試しましたが、「ちっチャイ菜が一年中収穫できる野菜でないこと」から、日持ちがする漬物で、「アクがあること」から、それを長所に変え、もつと個性を引き出せるように、

しょうゆ漬けを選びました。七味を加えたこともこだわりの一つです。ちっチャイ菜は白菜と違い、芯まで柔らかいため、姿もの（野菜を刻まずに漬物にすること）にすることができました。手作業のところも多いので大変ですが、姿ものは珍しく、ちっチャイ菜ならではの漬物になったと思います。

皆さんは漬物というご飯に乗せて食べる、というイメージが強いかもしれませんが。しかし、私たちは漬物を「野菜をおいしく食べる方法」と考えており、漬物をもつと「食材」として活用してほしいと思っています。例えばもずくと混ぜてつきだしにしたり、鍋にそのまま入れれば味付けもいらず、時短にもなります。

漬物は苦手というお子さんも多いと思います。また、漬物＝大人のイメージで家でもあまり食べる機会がないのかもしれませんが、ちっチャイ菜のしょうゆ漬けが岩倉市の人に喜ばれてみんなに愛される商品になればいいと思っています。漬物がおいしいと知るきっかけになれば嬉しいです。



## 漬物製造の様子を紹介します！

### ①塩漬け

ちっチャイ菜を塩漬け用のコンテナに並べ、塩を敷き詰める作業を繰り返します。



ちっチャイ菜の上に重石を乗せ、コンテナ全体に行き渡るように水を入れます。

### ②脱塩

塩漬けしたちっチャイ菜を塩水から上げ、半分に切り、味がよくしみ込むように芯に包丁を入れます。



脱塩用のコンテナに入れ、流水にさらして塩分を抜きます。

### ③包装

脱塩後、数日間調味液につけていたちっチャイ菜を取り出し、形を整え、袋に詰めます。



袋に調味液を入れて、味をなじませ、機械を使って密封して、真空パックにします。

# 漬物 d e レ シ ピ

## 【電子レンジとポリ袋で作る洗い物が少なく済むポテトサラダ】

〈材料 2人分〉

じゃがいも 中2個

漬物 葉3枚

漬物の汁 小さじ1

マヨネーズ 大さじ1

ミニトマト 4個

〈作り方〉

①漬物のみじん切りにする。水気は絞らない。

②じゃがいもの皮をむき、1～2cm角に切る。

③ポリ袋に入れて、口を開けたまま電子レンジで5分加熱する。

④電子レンジから取り出し、タオルで包んでじゃがいもを粗くつぶす。(熱いのでやけどに注意！)

⑤みじん切りにした漬物、漬物の汁、マヨネーズを加え、袋の上からもんで混ぜる。

⑥器に盛り付けてミニトマトを添える。



※ポリ袋は耐熱性があるものを使用してください。



## 【調味料なしでもおいしい豚と厚揚げ巻き】

〈材料 2人分〉

豚バラ肉 6枚

厚揚げ 1/4枚

漬物 葉3枚

大葉 適量

〈作り方〉

①漬物を1枚ずつはがして、縦半分に切る。

②厚揚げは、2cm幅、厚さ1cm程度に切る。

③豚バラ肉を広げて漬物に乗せ、厚揚げを芯にして巻く。

④巻き終わり部分を下にして、フライパンに並べて火をつける。蓋をして中火で5分加熱したら、蓋を取って全体に焦げ目をつける。

⑤食べやすい大きさに切って、大葉を敷いた皿に並べる。



## 販売情報

ちっチャイ菜しょうゆ漬けは、  
市役所1階 観光情報ステーション  
JA 愛知北 産直センター岩倉店で、  
1パック 500円で販売中です！

好評につき完売間近のため、再販に向けて  
生産を開始しました！

