

6次化に取り組んでいる方の紹介

～会津の鬼くるみをよい身近なものに～

「齋藤金五郎商店」 齋藤 久美さん



会津坂下町でくるみの加工・販売を営む齋藤金五郎商店。その歴史は古く、約100年前にくるみの卸売を始め、現在の代表取締役社長 齋藤政信さんで3代目となります。今回は、取締役の齋藤久美さんにお話を伺いました。



お話いただいた齋藤久美さん

齋藤金五郎商店で扱っているのは会津地域で採れた「鬼くるみ」と



↑熱々に茹でたくるみを、針のような道具を使って一つ一つ手作業で剥いていきます。

呼ばれるくるみで、「鬼」は実の表面の模様が鬼の顔のように見えることに由来するそうです。普段我々が食べているくるみは外国産が多く、鬼くるみは市場流通量が0.1%に満たない希少なくるみです。外国のくるみと比べ、糖質と油分が控えめで苦みが少ないのが特徴です。

鬼くるみの卸売を行っていた
齋藤金五郎商店が加工品を

作り始めたのは2年前のことです。新型コロナウイルス感染症の流行で鬼くるみの小売店などへの卸売量が減少したことにより、消費者に直接、加工品を販売したいと考えたことがきっかけでした。

最初にくるみ油や美容オイルを作ってみたところ、次第にいろいろなアイデアが浮かんできて加工品作りが楽しくなったとのこと。齋藤さんは「くるみは主役にも脇役にもなる。何にでも化けられるのが魅力的。」と話していました。様々な加工品の中でも、くるみを使ったドレッシング「結」や、鬼くるみペースト「久遠-KUON-」が人気商品となっています。

齋藤さんは、「まずはたくさんの人に会津の鬼くるみを知ってもらいたい。より身近なものにしていきたい。」と今後の目標を語っていました。



↑鬼くるみペースト「久遠-KUON-」は、めんつゆに溶いてくるみそばに使用したり、マヨネーズと和えてディップソースにしたりするなど、様々なアレンジでくるみを楽しめます。

【有限会社 齋藤金五郎商店】

所在地：福島県河沼郡会津坂下町字東南町裏甲3963

TEL：0242-83-2303 Mail：kin563110@gmail.com

HP：<https://kin563110.com/>

齋藤金五郎商店の商品はオンラインショップのほか、道の駅あいづ 湯川・会津坂下や会津若松市内の福西本店などで購入できます。ぜひ、希少な鬼くるみの味を味わってみてください。



応募方法

①あいつ“まるごと”ネット Twitter に、それぞれのキャンペーン期間内で2回、6次化事業者を紹介する記事を投稿します。

②あいつ“まるごと”ネット Twitter アカウント

(@aizumarugotonet)をフォローしてください。



③投稿した**2回の対象ツイートに対し、2回ともリツイート**すれば応募完了です。

※「#あいつまるごとキャンペーン 2022」が付いている投稿が対象ツイートです。

注意事項

公開アカウントでの投稿のみ有効とします。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。当選者へはダイレクトメッセージでご連絡します。ダイレクトメッセージに記載の期限内に返信いただけない場合、当選を無効とさせていただきます。当選者から頂いた個人情報は、本キャンペーンの賞品発送にのみ使用します。本キャンペーンによるいかなるトラブル・損害(直接、間接の損害別を問わず)が発生したとしても、事務局では一切の責任を負いかねます。

発行者:あいつ“まるごと”ネット事務局(福島県会津農林事務所企画部)

〒965-8501

福島県会津若松市追手町7番5号(会津若松合同庁舎2階)

☎(0242)29-5369 FAX(0242)29-5389

E-mail:kikaku.af04@pref.fukushima.lg.jp

