

大口町プロモーション通信

No. 8

「知ってた？実はすごいよ！大口町ツアー」

「大和屋守口漬大口工場見学と守口大根抜き取り体験ツアー」報告

おおぐち宣伝部が、「大口町の素晴らしさをもっと知って欲しい！」という思いから企画している「知ってた？実はすごいよ！大口町ツアー」の第2弾として、昨年11月23日（金・祝）、おおぐち宣伝部と大和屋守口漬総本家の共同企画で、大和屋守口漬総本家大口工場見学と守口大根抜き取り体験ツアーを実施しました。

一般公募の方20名、2歳児からご年配の方まで、幅広い年齢層の方々にご参加いただきました。

守口大根を収穫

雲一つない快晴のもと、大和屋さんの守口大根畑「丹精園」に到着。木曾川堤防沿いに広がる一面の大根畑は壮観で、初めて見る守口大根の栽培風景に感動しながら収穫を体験しました。収穫後に守口大根の長さコンテストがあることもあって、参

加者は「守口大根を上手に抜くコツ」の説明に興味津々。我先にと少しでも長い大根を抜き取ろうと夢中になって収穫をしました。



大口工場を見学

収穫体験後に訪問した大和屋守口漬大口工場見学では、収穫した守口大根が守口漬になるまでの工程を聞きながら、工場の中を見学。守口漬は、大口工場と配合の違う漬け粕に漬けかえながら3年の年月をかけて作られること、巨大な専用倉庫で熟成される様子に、皆さんはとても関心を持って見学していました。

参加者アンケートより

守口大根抜き取り体験

- ▽なかなかできない貴重な体験でした
- ▽子どもに見せられてよかった
- ▽思ったより大変な作業でしたが楽しかったです

大和屋守口漬大口工場見学

- ▽倉庫のスケールの大きさにびっくりです
- ▽普段入ることのできないところまで見せていただいたてよかったです
- ▽3年かけて作られる、手間暇がかかってすごい

今回のツアーでは、一般公募の参加者のみなさんとともにスタッフであるおおぐち宣伝部のメンバーも、大口町で作られる名産品に触れ、あらためて大口町の魅力を知ることが



できました。今後も、みなさんに大口町をさらに好きになってもらえるよう魅力を発信していきますので、よろしく願います！



▲松野貴治さん

▲羽田野悟さん

大口南保育園・南小学校・大口中学校・高校と同じ学校に通った同級生であり親友のお2人。卒業後は別々の職業に就いていましたが、松野さんが大和屋さんに就職したご縁から現在は同じ職場で働いていらっやいます。

お2人ともライフ・ワークバランスを考えて転職されました。「愛着のある大口町で永く付き合っている友人たちと家族ぐるみにつきあいがあり、家と職場が近いのもいい」と取材に応じてくださいました。

問合せ先

NPO 法人まちねっと大口（ほほえみプラザ2階） ☎22-6642