

創業30年を迎えた韓国食品（千葉県匝瑳市）。

韓国伝統の製法を守りながら、日本の食文化に合わせた「ミンさんのキムチ」を作り続けている関さん姉弟を訪ねました。

は じ ま り の キ ム チ



キムチの決め手である葉念の素になる、イワシの塩辛、塩、砂糖、かつお節、ごま、煮干しと昆布、しいたけ、唐辛子。

姉弟でつくる 食の架け橋



- 1 カットした白菜をタレと混ぜ合わせる作業。ダイナミックな動きとともに、キムチにエネルギーが注がれて行くようだ
- 2 約120個分の白菜に60キロの重しを乗せて一晩置き、真水で5回しっかり洗って塩を抜いた様子。
- 3 いちばんの要という最初の工程。白菜の個性に合わせて、一つひとつ塩を振っていく。

食を通じた 日韓交流を

決して主役ではないけれど、ピリ辛の風味と鮮やかな赤い色合いで、食卓で独特の存在感を放つキムチ。冷奴や納豆に合わせてたり、チャーハンにしたり、と食べ方のレパートリーも豊富です。いまや焼肉屋さんだけでなく、日本の食卓にも欠かせない一品となった韓国伝統食品ですが、世界に広まり各国で食べられるようになったのは1988年のソウルオリンピック以降だと言われています。日本も例外ではありません。

「ミンさんのキムチ」を製造販売する韓国食品を経営する閔南淑(ミン・ナンシユク)さんは80年代当時、都内の会計事務所に勤めながら、日韓交流にも参加していました。あるとき、事務所に出入りしていた新聞記者から「五輪を機に、日韓両国が食を通して日韓交流を推進することになった」として「あなたにキムチをやってももらえないか」との思いを聞かされたと言います。

「経験もないし最初は無理だと断ったんだけど、『日韓の平和のために』と言われて、背筋がシュッと伸びる感じがしたんです。芯が入ったというか」
導かれるようにして始まった食品業。輸入販売から始め、1990年3月に韓国食品を設立します。白菜の産地で有機農業の畑も多かった千葉県匝瑳市に工場を構え、弟で現在は専務を務める鉦基(ヒョンキ)さんも日本に呼び寄せました。鉦基さんは当時韓国で大学を卒業したばかり。来日してすぐに専門学校で日本語を学んだのちに、東京農業大学で栄養学を一から学んでキムチの研究を始

白菜の 個性に合わせて 手を動かす

めました。以来、姉弟二人三脚で30年。
キムチ作りの最初の工程は、白菜の葉を1枚1枚めぐりながら塩を振りかける作業。いちばん重要なこの作業は専任のスタッフが担当します。「塩加減はキムチの要。簡単なように見えますが、長年の経験がないとできないんです。冬の白菜は根元がかっちりしているので塩を多めに振ります。夏は高原で取れる白菜を使っています。水分が多くふかふかに産地や個体によっても塩加減を変えます」(鉦基さん)

塩を振った白菜は、大きな樽で一晩漬けた後、水洗いを5回ほど繰り返します。水をよく切ったあとは、葉をめくりながら薬念(ヤンニョム)と呼ばれるキムチの素を塗り込んでいきます。これらすべてが手作業。一本漬けた白菜を手際よくクルンと



3

2



- 4 葉の一枚一枚、丁寧にタレが擦り込まれた一本漬けのキムチ。
- 5 葉念と言われるキムチのタレは、商品によって少しずつ配合が異なる。
- 6 韓国では通常煮干しでだしを取るが、同社では煮干しと昆布、しいたけ、鰹節でだしを取る。「鰹と昆布は日本のだしの特徴。うちのキムチは日韓の融合作」
- 7 袋詰め作業。手早く正確に詰めていく。



人を作る 信念と哲学

「食べ物には人の命を作っていくもの。安全なもので作らなければいけない」

「私たちは食べ物だけ作っているわけじゃない。人間を作る、というこ

とをやっている。信念と哲学がキムチより先にあるんです。社員が健全に働ける環境を作らないといけない」(関社長)

「果物がもぎたてがおいしいのと同じで、キムチも出来立てがおいしいんですよ」

丸めながら「これがとっても楽しくってね。全然苦にならないの」と話す女性スタッフは80歳。役員まで勤めた勤続25年の技が光ります。

このような伝統的な製法で作っている日本の生産者は多くないと言います。例えば多くのメーカーが採用しているのは、先に白菜をカットし、その後で塩水に漬ける工法。

「カットしてしまうことは、野菜にとっては傷を負うのと同じ。なるべく丸ごとの状態を保ったほうが野菜の生命を保てるのです」(鉸基さん)

「キムチ作りは専務の弟に任せ、姉の関社長は理念作りや対外的な関係構築、人材育成に奔走しています。手順を教えるだけでなく、作業台に立つ姿勢や体の動かし方、みんながどんな気持ちで仕事に向かっているか、こまやかに目を配ります。社員の誕生日にはお花を贈り、日々一緒にご飯を食べながら、深い絆を作ってきたそう。

「私たちが食べ物だけ作っているわけじゃない。人間を作る、というこ

とをやっている。信念と哲学がキムチより先にあるんです。社員が健全に働ける環境を作らないといけない」(関社長)

「果物がもぎたてがおいしいのと同じで、キムチも出来立てがおいしいんですよ」

「キムチは今ではどこにでもあり、誰でも作れるようになりました。『ミンさんのキムチ』だから、この人が作っているから食べてみたい、そう思ってもらわないといけない」(鉸基さん)

「食べ物は人の命を作っていくもの。安全なもので作らなければいけない」

「私たちは食べ物だけ作っているわけじゃない。人間を作る、というこ

とをやっている。信念と哲学がキムチより先にあるんです。社員が健全に働ける環境を作らないといけない」(関社長)

「果物がもぎたてがおいしいのと同じで、キムチも出来立てがおいしいんですよ」

「食べ物は人の命を作っていくもの。安全なもので作らなければいけない」

「私たちは食べ物だけ作っているわけじゃない。人間を作る、というこ

とをやっている。信念と哲学がキムチより先にあるんです。社員が健全に働ける環境を作らないといけない」(関社長)

「果物がもぎたてがおいしいのと同じで、キムチも出来立てがおいしいんですよ」

発酵過程で味の変化も楽しめる本格キムチ
ミンさんの白菜キムチ
 1495 円 蔵
 500g 798円(税込862円)
 ④韓国食品(千葉県匝瑳市)

辛さは控えめ、うまみはそのまま
ミンさんのマイルドキムチ
 1494 円 蔵
 300g 538円(税込581円)
 ④韓国食品(千葉県匝瑳市)



※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト147号も合わせてご覧ください。
 ※ミンさんシリーズの商品は、上記の2品以外にもいろいろ紹介しています。毎週の「漬物」をご確認ください。

二人の眼差しからは互いへの信頼感が感じられる。家族経営の難しさや、意見が食い違うことは？と聞くと「一度もない」との答え。「(姉は)理念がある人。理念は常に正しいので、それに私自身が努力して添えるかどうかだと思っています」



イベント

＜オンライン開催＞ 100万人のキャンドルナイト「でんきを消してスローな夜を。」 手づくりキャンドルワークショップ 2020.12.12(土) 14:00~15:00

※事前に材料やレシピを宅急便にてお送りいたします。その他必要な材料を当日までにご準備ください。

大豆でできたソイワックスとドライフラワー・ドライフルーツを使ってエコでボタニカルなキャンドルを作るワークショップをオンラインで開催します。キャンドル制作に使う材料の体験キットは、ワークショップ開催前にお自宅にお届けするので、お気軽にご参加いただけます。

今年の冬至は、自分でつくったマイキャンドルでスローに過ごしましょう。

DATA

会場……………Zoomの配信
講師……………JCAキャンドルスタジオ講師・高橋美智子さん
参加費……………3,900円(1組)
※参加費は事前振込です。
※材料費・材料配送代を含みます。
定員……………30名
申込締切……………11月29日(日)
主催……………オイシックス・ラ・大地
ソーシャルコミュニケーション室
協力……………カメヤマキャンドルハウス



- 1 冬至は100万人のキャンドルナイトにご参加を
- 2 手作りキャンドルの完成品(イメージ)
- 3 100万人のキャンドルナイトではお馴染みの高橋先生



＜オンライン開催＞山形村短角牛のお手軽レシピをお伝えします! アル・ケッチャーノ・奥田シェフの料理教室 2020.12.5(土) 15:00~17:00

短角牛は自然豊かな山間地で子牛から放牧され家族のように育てられ、脂肪分が少ないヘルシーな赤身肉。このお肉を家庭で気軽に食べて頂くために奥田シェフにスペシャルレシピを教わります。モモ、バラなど事前に食材をお届けしてオンラインで一緒に調理をする講座です。調理後に短角牛の生産者と交流する時間もあります。短角牛を食べて学べる贅沢なひとときをお楽しみください。

DATA

会場……………Zoomの配信
講師……………イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ 奥田政行さん、山形村短角牛肥育部会
参加費……………3,000円(1世帯)
※参加費は事前振込です。
定員……………30名
申込締切……………11月18日(水)
主催……………オイシックス・ラ・大地株式会社
ソーシャルコミュニケーション室
・岩手県久慈市・JA新いわて

※事前に材料やレシピを宅急便にてお送りいたします。その他必要な材料を当日までにご準備ください。



- 1 牛たちは夏の間のんびりと牧野で過ごし育ちます。
- 2 奥田政行シェフによるオリジナルレシピをお楽しみに
- 3 銀座の店舗「ヤマガタ サンダンデロ」からライブで中継します。



＜オンライン開催＞今年は初のオンライン収穫祭! Tokyo Harvest 2020 Online 2020.11.7(土)~11.29(日)

食の作り手の素晴らしさを国内外に発信する収穫祭。今年は、全国各地の産地から中継するライブ配信を約30プログラム展開し、生産者の誇りやこだわり、技を伝えます。地域や産地に出かける機会が減っている中、おうちにいながら生産者とのつながりを感じ交流を楽しむ時間をお届けします。人気料理家のぐっち夫婦など、著名料理家とコラボしたオンライン料理教室も実施します!

DATA

会場……………オンライン → <https://tokyoharvest.com>
出演者……………無茶々園(愛媛で柑橘などを生産)、くじ山形村短角牛肥育部会など
参加費……………無料
※一部有料プログラムあり
申込締切など詳細は上記のQRコードよりWEBサイトをご覧ください。
定員……………なし
申込締切……………なし
主催……………東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社、カフェ・カンパニー株式会社、一般社団法人東の食の会)



- 1 2 2020年5月にライブ配信をおこなった際の様子。畑や海上の船から生産者が産地そのものを見せてくださいました。
- 3 Tokyo Harvest公式ロゴ。「生産者」と、彼らが届けてくれる美味しい収穫物、そしてそれらをみんなでいただく賑やかさを表現



オンライン開催について

Tokyo Harvest 2020 Onlineの開催について ※Facebookで行うプログラムが多いため、事前にFacebookのアカウント登録が必要です。
100万人のキャンドルナイトとアル・ケッチャーノ・奥田シェフの料理教室の開催について ※事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいたします。
※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション室
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション室へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513