



「びりっ子」発祥の牧区沖見地区、その向こうに日本海を望む



ししとうがらし・米麹・食塩・酒粕・柚子を原材料にした「びりっ子」

# 手づくり香辛料『びりっ子』

「甥の結婚式で、瓶に詰め、初めて配ったんです」と近藤貞義さん。百四十人の列席者に手渡されたのは、国定忠治の伝説が残る上越市牧区(旧東頸城郡牧村)で、肉厚のししとうがらしを主原料に、古くから手づくりされていた『びりっ子』だった。製造工場が工場長を務めた近藤さんがししとうがらしの栽培を始めて四年、「地元で生まれた特産物です。何としても絶やしちやいけないと思いました」

雪が消える頃、畑に堆肥をまいて畝をつくり定植、収穫は八月中旬となるししとう。栽培農家は現在十二、三軒で、二重手袋とマスク姿で行う種取りは「くしゃみと鼻水が止まらない。目もやられます」というほどの作業となる。工場では米麹、酒粕、柚子で塩漬けされ、三年間じっくり熟成させる。現工場長の飯田信行さんは言う。「酒と同じで仕込みは真冬。衛生管理と品質の安定に努めています」

『びりっ子』は、牧の大月地区に住んでいたおばあさんが自宅用に作った香辛料が始まりとされる。たまたま口にした初代牧農協組合長が「これは旨い」と感激し、地区を代表する物産に育てようと決意した。この地の



牧湯の里「深山荘」などでも販売されている。



出荷されるししとうがらし



赤くなったら収穫するししとうがらし



JA・池田正浩さん



現工場長の飯田信行さん



圃場で収穫する生産者の近藤貞義さん

ししとうは辛く肉厚で、JAえちご上越・経済部あぐりフーズ課農産物加工担当の池田正浩さんは「農家の方は昔から代々このししとうがらしの種を伝えてきました。この牧地区の風土にあった作物なのだと思います」と語る。

試行錯誤の末に完成した香辛料は農協女性部の発案で『びりっ子』と命名され、昭和五十年代後半に発売。以後、根強いファンが多く、業務用は都内の飲食店や旅館でも使われている。白いご飯はもちろん焼肉や刺身にも合います。茹でた野菜に絡めても美味しい。今後は、料理メニューの提案なども含め、一層の販路拡大に努めていくと言つ。

## ●えちご上越農業協同組合

〒943-0817 上越市藤巻5番30号  
TEL 025-527-2001(代表) FAX 025-527-2009  
<http://www.ja-echigojoetsu.or.jp/>

## Contents



表紙の写真はJAにいがた南蒲産大口れんこん「ダルマ」です。

農・商・工をつないで  
みんなで作る新潟の元気!

Sole! にいがた

[冬号] Vol.15 WINTER 2013

01 ■巻頭コラム  
にいがたモノ語り  
手づくり香辛料『びりっ子』  
えちご上越農業協同組合

02 ■シリーズ特集  
地産地消とにいがた農業の未来 ⑮  
根茎に多くの穴が開き、  
「先が見える」縁起物  
大口れんこん

05 ■レポート  
にいがたの明日を担う活力企業  
長岡中央水産株式会社  
世界の海を全国の食卓へ

09 ■観光  
あのみち・このまち再発見  
『亀塚練馬』  
聖籠町

10 ■お店  
新潟県産「レンコン料理」が食べられるお店  
天ぶらはせ川  
割烹柳屋  
Sole! にいがた応援企業

11 ■フロにぎく元氣レシビ  
にいがたの農産物で「おいしい!」をつくらう。  
株式会社大橋商会

大口径根雪見鍋

Sole! とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

※「Sole! にいがた」のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。

<http://shinren.jabank-niigata.or.jp/>

新潟県信連

検索