



1.種類豊富な河村屋のお漬物。もちろんそのままでも美味しくいただけます

2.本店の売り場。珍しいお漬物もありますが、店員さんに食べ方を聞くと親切に教えてもらえるので安心

3.河村屋のレシピで作った、大福神漬を使った炊き込みご飯と、玉ねぎのお漬物を使ったオニオングラタンスープ



「大福神漬」は河村屋のイチ押し商品。また、「玉ねぎのお漬物」も河村屋で人気の創作漬物です。実際にこの2つを使って、混ぜご飯やオニオングラタンスープといった料理を作ってみました。ですが、その手軽さ・美味しさにびっくり。

「お漬物を作る中で発酵が進み、天然のうま味調味料が生まれます。お漬物やその汁を使うだけで、料理の味がピシッと決まるんです。そう染谷さんが言っていた意味が分かりました。調味料を試行錯誤して合わせるよりも、お漬物の汁を入れるだけで、味に奥行きがある料理ができるのです。特にオニオングラタンスープは、パンとチーズだけあれば玉ねぎのお漬物とその汁だけで、おしゃれな洋食が完成。じっくり玉ねぎを煮込んで作ったかのようなコクが感じられました。今まで私はお漬物の汁は捨てていたのですが、料理に使ってみて調理用にお漬物の汁がもっと欲しいと思つたくらい。本当に価値観が180度変わりました。

今回、「料理にもお漬物を使える」ということが、個人的には大発見でしたが、もちろんそのままでも美味しく食べることができます。お酒好きな方がおつまみとして買っていくことも多いのだそう。それを聞いて、「夫のおつまみにお漬物を取り入れれば、もっと健康的になるのでは？」と、ひらめく私。今後はお漬物が、我が家の食卓の心強い味方になりそうです。

お漬物の持つ魅力をもっと広めていきたい

染谷さんは私と同じく共働きで、時間に追われる日々なのだそう。お話していくうちに、「簡単に・美味しく・健康的な食事を作れたらいいのに」という想いは、共通するものだと感じました。

先人が築いたお漬物の技術を伝えていくとともに、今後も多くの人に食べてもらうためには、ブランディングやマーケティングといった戦略を立てて、真摯に取り組んでいくことが重要だという染谷さん。2023年社長に就任したばかりとのこと、社外からのアドバイスも受けながらさまざまな挑戦を始めています。食事処の「ひと福庵」で大福神漬を使ったカレーかき氷の企画販売や、秋恒例の「つけもの祭り」をファミリー向けにブラッシュアップするなど、時代の先を讀んでこれからも愛されるお店を作るべく取組を続けています。

中でも、河村屋大宮本店の駐車場で開催されるつけもの祭りは、楽しみにしている人も多いとのこと。お店のお漬物を使った飲食物の販売のほか、こども縁日や野菜販売、福引きなど様々な催し物が用意され、2024年は過去最大級の規模となり地元の人たちも大いに盛り上がったのだそう。

お漬物を使った美味しい豊かな食事に興味が出た人は、是非一度お店を訪ねてみてはいかがでしょうか。

創業から230年の老舗で新発見！

忙しい毎日でも
お漬物で美味しく

ここがアガる

手軽に美味しく
豊かな食

地域で愛されているお漬物は
共働き世帯の救世主でした



大宮本店は近隣地域からのお客さんが多いそう。「今後も地域とのつながりを大切にしていきたい」と語る社長の染谷さん

私たちが持つお漬物のイメージが、変わる？

私が持っていたお漬物のイメージは、「ご飯のお供で、定食を頼むと付いてくる箸休め」。ところが染谷さんは「そのまま食べるよりも、料理に使うことが多い」とのこと。実際に河村屋のホームページにも、お漬物を使った料理のレシピがいくつも掲載されています。…そう言われると、お漬物のイメージ、変わつてきませんか？ その点に興味を持ったことが、今回このお店取材したいと思ひ立った原点でした。

今回「紹介するのは、その昔多くの旅人が行き交った旧中山道沿い、江戸時代から230年以上の歴史を持つ老舗お漬物店「河村屋」です。

「例えば15年前の『美味しい』と今の『美味しい』は微妙に変わっているはずですし、世帯の人数も違う。だからこそ時代に合わせて求められている味や商品を提供していきたい」と話すのは河村屋10代目社長の染谷静香さん。長い歴史を持ちながら、令和の今でも色褪せないお漬物店にお邪魔してきました。

食事処「ひと福庵」
では健康ランチも
楽しめる

大宮本店横には食事処「ひと福庵」が併設されています。好きなおにぎりが選べる「河村屋のお漬物おにぎりプレート」がおすすめ。ひと工夫加わったお漬物を、炊き立てごはんのお漬物おにぎりとして楽しめます。中でも大福神漬のマヨ和えは、家でも再現したくない個人的にヒット！まずは漬物料理を食べてみたい、という方におすすめです。



市民ライター
chicaさん（中央区在住）

移り住んで5年ほど。フルタイムで働きながらライターもしています。愛犬が最大の癒し。さいたま独自の文化、歴史など、まだまだ興味はつきません！



河村屋 大宮本店

さいたま市北区別所町1125-6

「宮原駅入口」バス停からバス7分「馬喰新田」下車徒歩1分

10:00-18:00

048-667-6733 048-667-6735

不定休 8台

※お食事処は火・水曜定休、11:00～15:00(売切れ次第終了)

【HP】

【Instagram】

