



### 小林しのぶ

千葉県出身。いつも取材で世界中を飛び回っている行動派の旅行ジャーナリスト、フードアナリスト。食べた駅弁の数は5000食を超え、「駅弁の女王」とも呼ばれている。『ニッポン駅弁大全』（文藝春秋）など著書多数。

# もらってうれしい 大人の土産

— 第 8 回 —

福島県いわき市

すべて手づくりの素朴さに感動

## 「長久保のしそ巻き」



「国産 長久保のしそ巻」

40本入りで756円、80本入りで1458円  
(いずれも税込み・送料別)

### Data

- 社名 有限会社長久保食品
- 住所 福島県いわき市好間町  
中好間字鍛冶内 28-2
- 電話 0120-232-423

### Information

電話のほか下記よりネットで取り寄せも可能  
<http://www.nagakubo.net/index.htm>



大根は塩だけで1年間漬け込み塩抜きをする。シソの葉も半年～1年塩漬けをして塩を抜いている

きつとこれはうまいぞ！と、食べる前から一目ぼれをした。拍子木状に均一に手切りされた大根に、じつくりと塩漬けされたシソの葉が巻かれている。大根は、採れたてのシャア<sup>シャア</sup>安色に染まり、シソも良い塩梅に若々しさが抜けている。そうそう、この感じ。浅漬けなんか足下にも及ばない、時間をかけないと出でこない漬物の色気やオーラが、1本1本から立ち上っている……。

昭和の初め、漬物づくりが得意だった長久保ツネさんお手製のしそ巻きは、常磐炭鉱で働く人々に愛されていた。ツネさんは毎日リヤカーを引いて炭鉱へ届けに行ったという実話も残る。これが「長久保のしそ巻き」で、今や一店舗の味ではなく、いわきの人々の心の味となっている。

手作業で1本ずつ巻いていき、本醸造しようゆでつくった調味液に3度漬けると、ようやく完成。香り・食感・味ともに、唯一無二のしそ巻きが出来る上がる。箸でつまんでぱりぱりと食べる。手間と時間をかけた分だけ、大根のうまみが凝縮している。それにしても何と優しい味だろう。ごはんのおかず、酒の肴、おやつにもよさそうだ。いわきの名物、ここにあり。