

# 兄弟二人三脚で、守り繋ぐ味

株式会社丸高守口漬本店 専務取締役 高橋 敏晴さん



(左)高橋 敏晴さん、(右)高橋 竜也さん

## 兄弟一人三脚で、守り繋ぐ味

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えていました。しかし次第に、時代を取り巻く環境が刻々と変化していくことへの危機感から、お互いの立場での覚悟と使命感が徐々に備わっていきました」

### 「昔から変わらない」を大切に

老舗の四代目たちに、覚悟と使命感が徐々に備わっていきました。

「昔から変わらない」を

店に隣接する工場では、兄の竜也

さんを中心に、今も昔も家族で「手作り」という変わらない作業が続けられています。

何か特別なことをしているわけではなく、創業当時から変わらない製法で、塩漬けを2回、酒粕に漬ける作業を4回繰り返します。

「杉樽はやはり違います。余分な水分を吸うので食感がよくなり、木の香りがつき何とも言えない風味になります。また杉樽に暮らしている菌が熟成する段階で活躍してくれます」

添加物は使用せず、酒粕と塩と砂糖だけ。原材料は出来る限り地元のものを使用し、地産地消を目指しています。

## 兄弟一人三脚で、守り繋ぐ味

株式会社丸高守口漬本店 専務取締役 高橋 敏晴さん



(左)高橋 敏晴さん、(右)高橋 竜也さん

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えていました。しかし次第に、時代を取り巻く環境が刻々と変化していくことへの危機感から、お互いの立場での覚悟と使命感が徐々に備わっていきました」

### 「昔から変わらない」を

店に隣接する工場では、兄の竜也

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えていました。しかし次第に、時代を取り巻く環境が刻々と変化していくことへの危機感から、お互いの立場での覚悟と使命感が徐々に備わっていきました」

### 「昔から変わらない」を

店に隣接する工場では、兄の竜也

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えていました。しかし次第に、時代を取り巻く環境が刻々と変化していくことへの危機感から、お互いの立場での覚悟と使命感が徐々に備わっていきました」

### 「昔から変わらない」を

店に隣接する工場では、兄の竜也

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えていました。しかし次第に、時代を取り巻く環境が刻々と変化していくことへの危機感から、お互いの立場での覚悟と使命感が徐々に備わっていきました」

### 「昔から変わらない」を

店に隣接する工場では、兄の竜也

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えていました。しかし次第に、時代を取り巻く環境が刻々と変化していくことへの危機感から、お互いの立場での覚悟と使命感が徐々に備わっていきました」

### 「昔から変わらない」を

店に隣接する工場では、兄の竜也

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「守口大根」は、通常の大根より細長く、長いものは180cm以上にも。清流長良川に育まれた肥沃な土壤をもつ則武、鷺山、島地区で19世紀後半から栽培が始まっています。飛騨・美濃伝統野菜に認定されています。

その守口大根で作られた「守口漬」は、この地方を代表する特産品です。酒粕と味噌粕で仕上げる昔ながらの風味豊かな伝統の味わいです。

この守口漬の伝統製法を代々受け継ぎ守り続ける、株式会社丸高守口漬本店。大正10年創業。今年100年目を迎える老舗は、コロナ不況の今、その危機を兄弟の団結で乗り越えます。



### 兄弟ともに継ぐ想い

「創業以来、代々家族だけで経営しています。今は両親、兄夫婦、私の5人で頑張っています」

そう笑顔で話すのは、専務取締役の高橋敏晴さん。四代目で代表取締役の長である兄、竜也さんとともに二人三脚で老舗の暖簾を守り支えています。

「兄は子どもの頃から真面目で何事にも一切手を抜くことはありませんでした。そんな兄の守口漬の製造技術はすばらしく、うちの漬物が美味しいのは兄の力によるもので、絶大な信頼を置いています」

そんな兄を、心から尊敬し、自分には何ができるのかを考え、販路開拓や営業などを一手に引き受ける弟、敏晴

さん。老舗の両輪として、お互いの信頼を日々深めています。

「二人とも、子どもの頃から店にいるのが当たり前の環境でしたので、家庭を受け継ぐことに特に気負うこともなく気楽に構えて