干瓢生産やや遅れがち

5月天候不順災い
最終「問題なし」

干瓢の生産は5月の天候不順が影響して1週間から10日遅れて本格生産が始まった。しかし、7月中旬になって「梅雨の中休み」猛暑が数日続いたことから、この遅れはかなり取り戻してきたと言われる。

「夏作物」ならではの展開といえるが、一方では長雨による「ウドンコ病」もみられてきたといい、予断は許されない状況だ。

国内産干瓢はこの10数年、広大な耕地、安い人件費を背景に中国産が大きく浸透して、昨今は総需要量の1割あるか、という状況。しかし気候風土から「煮崩れしない」「独特な旨み」さらには、心理的な面が多々あるが「安全・安心」のムードもあって国産干瓢の人気には根強いものがある。

かつては栃木県、茨城県が主産地といわれたが、作付け面積が10分の一にもなったことで、今では栃木県産が大半。

この中で干瓢作りが進められているわけだが、昨年から石橋町（現・下野市）の問屋が行政と組んで「干瓢生産の分業化」をスタートさせ、前後して県下の有力問屋も「剥き一加工、乾燥」の分業化を手掛けた。これにより、特に「無漂白干瓢」の供給が大幅に改善されようが、併せて「供給量の減少」で国産干瓢は「1梱（37・5㌔）9万円（庭先）を堅持することとなり「この価格で取引されるなら、生産者にとっては魅力」といい、これ以上生産量を落とすことはない、という。

勿論、天候による作柄は大きく影響する。中でも「気温と日照、降雨」といった気象条件による作柄は生産に大きく影響する。たとえば「ビニールハウス内での乾燥」が浸透したことで「梅雨さえ、長雨で剥げない」という事態は大きく好転。

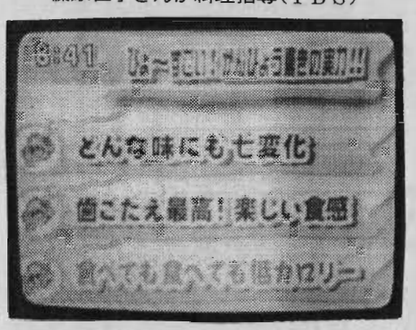
それでも今年のように生育期の5月が低温、曇雨天ともなると生育にも影響するし、低温のあと一気に高温となると、今度は「根腐れ」という深刻な問題も発生する。

これから8月の月遅れ盆まで採取されるが、気象条件によって収穫量は異なる。

今年はどう展開するだろうか？

煮ても炒めても炊いてもとPR（TBS）

篠原征子さんが料理指導（TBS）



夏の旬料理を紹介（NHK）

一気にテレビ7本も
干瓢PR続々と

「こんなに相次いでテレビ取り上げられるとは！」と、いささか驚きをもって見られているのが「干瓢だ。6月13日にTBSテレビ「はなまるマーケット」において料理面で取り上げられたのを皮切りに、既に5本が登場、更に9月に入っても2本の放映が予定されており「このところ乾物への見直しが盛んに行われているが、それにしても干瓢は特出」と関係者も驚くほどだ。

ひとつは「干瓢は健康食品」で、そしてもう一つは「風物詩」をも絡ませて、形は違うが、基本的には「食物繊維は豊富。消化器系疾患には最適な食品」のイメージから。

正に「健康食品・干瓢」というところだが、ここまで相次いで取り上げられる、ということは数多い食品業界でも珍しい。

これが低迷する家庭用干瓢の消費拡大につながれば万々歳というところだ。

既に放映されたものと、今後の予定は次の通り。

・6月13日TBS東京放送テレビ
「はなまるマーケット」
天才シェフ☆☆アマノッチのリストランテ超食べてみ亭
・6月20日NHK総合テレビ
「きょうの料理」乾物いきいき活用術「干瓢オムレツ」
・6月23日NTV日本テレビ
おもいっきりテレビ「フルーツの皮むき対決」（フルーツの皮むき名人と干瓢剥き機を使用しての干瓢剥き名人の競争）
・7月12日TBS東京放送テレビ
「はなまるマーケット」
「乾物大作戦」知られざる万能食材「干瓢」
・7月13日NHK総合テレビ
生活ほっとモーニング
「もっと知りたい・夏はかんぴょう・旬の味わい」（予定）
・7月26日NHK総合テレビ午後0時20分過ぎ
生中継 ふるさと一番！
・9月4日NTVテレビ
食は知恵なり～自然の力～
・9月10日テレビ朝日
日本菜発見「そうだ！自然に帰ろう」

中国干瓢、今年の生産は？
作付減は必至
ポジティブ影響も

中国の干瓢乾燥風景（資料）

中国干瓢の新物の動きはまだ。

この20年来「高収入の作物」として当初の大連北部の遼東半島を中心とした遼寧省、それに渤海を挟んだ山東省一体から、一気に拡大、吉林省、黒竜江省と産地は大きく広がった。

背景には大都市周辺の農地が「都市近郊型」野菜などの栽培に移ったこと、高収入作物の魅力から産地が広がったが、ここに来て急速な経済発展から、更なる高収入の作物に転換してきている。

加えて日本の「残留農薬ポジティブリスト制度」に過剰に反応、作付けを一時控えた地区が生まれたことが「栽培面積は減ることがあっても、増えることはない」の根拠だ。

天候、こればかりは「結果で判断すること」だが、前述のように産地が「南北1、000㌔以上」と広大となったことで「台風、集中豪雨があったとしても全体に及ぶことはない」という。しかし、耕地整理が進んでいないため、被害に遭うと「ゼロ」にまでなってしまうといい、日本のように「回復」等は考えられない、という。

まるつね 干瓢で高校生体験事業
採取、剥き、乾燥…
触れて消費増進

「栃木県特産の干瓢を若い世代に生産面から知ってもらおう」という企画が去る7月10日、栃木県壬生町で行なわれた。

干瓢、大根切干など農産乾物の卸・加工を手がける㈱まるつね（栃木県壬生町壬生、戸崎泰秀社長）が今年、初めて実施したもので、体験に招かれたのは栃木県立那須拓陽高校生活文化科の女子学生40名。

朝方の雨も9時過ぎには小降りとなる中、学生等は9時半同社着。戸崎社長らの歓迎の挨拶をうけ、近くの同社直営干瓢畑へ。

ここで須釜二雄さん（76歳）が「ふくべ（瓢）もぎ」の実演。これを見習って包丁でもぎ。見事に育ったふくべに「わぁ～」の歓声。持ち上げて「重い！」にまた歓声、と初めての経験に大喜び。「同じ栃木県でも北の那須地方の人たちは干瓢栽培を知らない。だから驚きも大きい」（戸崎社長）。

このあと、本社に戻り、代表5名が「ふくべ剥き」体験。ふくべに心棒をさす、表皮を剥く、鉋（カンナ）で干瓢となる部分を剥く、と一連の作業を教わりながら実施。見事に剥き始めると「わぁ～」の大合唱があがった。

「剥いた生干瓢を口に含んで『甘い』などの感想も。全員に「干瓢料理のしおり」「壬生町案内」などのリーフレット等をプレゼント。

「栃木県特産の干瓢も農家の高齢化、後継者難などで大きく減り、今では中国からの輸入が多くなった。しかし、品質などで栃木県産の良さは十分認識されている。この良さを若い世代に知ってもらう一助になれば、と思って企画した」（戸崎社長）は大成功。

ふくべを車に積み込む

畑でもぎとり実習も

ふくべ剥きは苦戦

実施に向け？公開ヒアリング

「加工食品原料原産地表示義務」は一次加工品を中心にこの10月2日から実施される「単純加工」というか、一次加工の20品目群が対象。

多分に政治的な面もあるが、こういったことは、今から30年近く前「わかめ品トル等、緑茶飲料の需要が急速に伸びているため（消費者、生産者、地方自治体）地方自治体―政策提案）③牛肉加工品（ハンバーグ、メンチカツなど）使用さ

マロニー
マロニー株式会社
大阪府吹田市中の島2番26号
〒564-0035電話06（6381）2626㈹

暑中お見
平成十
日本カ
会
副
東京
TEL
東海お
会
事務所 〒
愛知
電話
三重県
理事長
事務所