



ふくべを車に積み込む

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、大根切干など農産物の卸・加工を手がける(株)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。ここで須釜一雄さん(79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「わあく」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、と二連の作業を教わりながら実施。見事に剥き始

めると「わあく」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。



畑でもぎとり実習も



ふくべ剥きは苦戦

「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おう一助になれば、と思っ企画した」(戸崎社長)は大成功。

「加工食品原料原産地表示」

「単純加工」というか、

多分に政治的な面もある

トル等、緑茶飲料の需要が

地方自治体―政策提案

「食物繊維は豊富。消化器系疾患には最適な食品」の

6月20日NHK総合テレビ

「きょうの料理」乾物いきき活用術「干瓢オムレ