

オの畑に出かけ、人工交配をしています。地元で「花合わせ」と呼ぶ作業です。ひとつひとつ雄花を摘み取り、その花粉を雌花の花弁を開いて柱頭につけるのです。花合わせしたあと、3週間ほどで実は重さ8kgほどに育ちます。その果肉をひも状に細くむいて乾燥させるとかんぴょうになるのです。6月下旬から9月上旬にかけてが、ユウガオの実は収穫とかんぴょうづくりの最盛期です。栽培面積は年々、減っています。農家がユウガオの畑で大きな実を収穫する様子や白いかんぴょうを庭先で干す光景は、栃木県の夏の風物詩にもなっています。

江戸時代から続く  
かんぴょう産地

栃木県南西部でかんぴょうの生産が始まったのは江戸時代のことです。今は下野市、壬生町、小山市などで生産

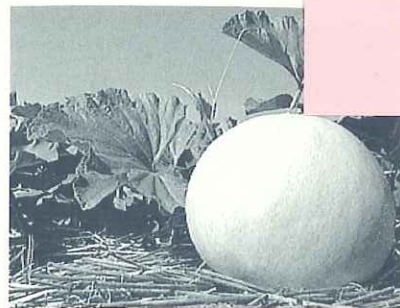


二日ばかりで干すかんぴょう。生産者は水分量を手で確かめる。

和食に欠かせない食材・  
かんぴょう

巻きずしの具や、昆布巻きを巻くひもとして使われるかんぴょうは、決して料理の主役になるような目立つ存在ではありませんが、脇役として欠かせない食材です。昔から関西での利用が多く、精進料理の素材として使われてきました。かんぴょうはカルシウム、カリウム、リン、鉄が多く含まれていて、現代の食生活に不足しがちな食物繊維を多く含む低カロリー食品として注目されています。

かんぴょうのもとになるのは、ウリ科のユウガオの実です。ユウガオはもとインドや北アフリカなど熱帯地域の植物で、夕方から白い花を咲かせます。普通は虫によって花粉の媒介が行われるのですが、夕方は虫たちの活動があまり活発ではありません。自然のままにしておくとならない場合が多いため、農家の人たちは夕方、ユウガ



かんぴょうのもとになるユウガオの実、畑で重さ8kgにも育つ。

たべもの  
新世紀

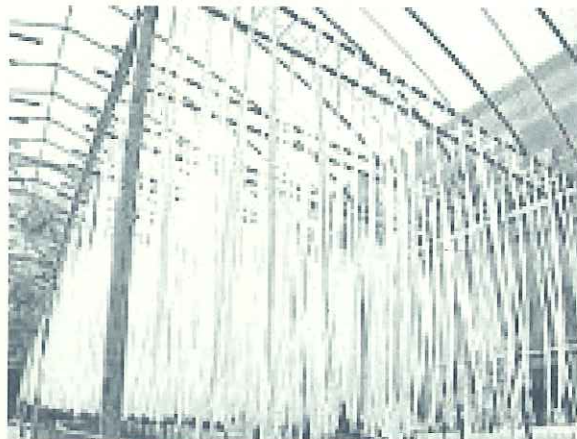
【放送日】  
(総合テレビ)  
毎週日曜日  
午前6:15~6:50  
【再放送日】  
(教育テレビ)  
毎週金曜日  
午後0:00~0:35  
放送時間の変更、  
休止する場合があります。  
ご了承ください。

太陽が育てるうまみ

かんぴょう

ユウガオの実を帯状にむき、天日などで乾燥させた保存食、かんぴょう。昔からすしや昆布巻きなど、和食に欠かせない食材として使われてきました。栃木県では江戸時代からかんぴょうの生産が始まり、今は生産量の9割以上を占める。全国一のかんぴょう産地です。6月から9月にかけて、8kgほどに育ったユウガオの実を収穫し、加工します。この時期、農家は毎朝3時に起きて、実をむいて、少しでも長く日に当てるため、家族で協力して干します。かんぴょうの特産地としての誇りを大切にしながら、伝統の味を守る生産者の取り組みを紹介します。

文：宇都宮局 高橋由香



か行われ、年間30t余りを出荷しています。ユウガオは根が浅く、横に広がって伸びる性質があり、排水がよく、軽い土を好みます。栃木県南西部は、火山灰土の関東ローム層に覆われ、保水性がよい一方で水はけもよいことから、ユウガオがよく育つ環境でした。

それに、栃木の名物である雷も、ユウガオの成長には欠かせない水分補給の役割を果たします。日光や那須連山に発生した雷が勢力を強めながら南東に進み、午後になるとこのあたりに強い雨を降らせます。この雨が、ユウガオの大きく実る条件を満たしてくれたのです。この辺りでは、雷のことを「雷様(らいさま)」と呼びます。農家の人たちはユウガオの成長を助ける雷雨を待ち望んでいたのです。

こうした気候風土が、ユウガオの生育条件にぴったり合ったこと、さらには生産者が工夫改良を重ねた結果、明

治に入って急激に生産が伸び、全国一のかんぴょう産地となったのです。

夏の日ざしと人の手間が  
生み出すかんぴょうの風味

かんぴょうづくり60年になる農家の池田静雄さん(79歳)は、江戸時代から続く、かんぴょう農家の6代目です。子どものころから、夏になると、かんぴょうを干す手伝いをして過ごしていたといいます。保存料を使わず、自然乾燥だけで仕上げたかんぴょうづくりにこだわっています。保存料を使わず、昔ながらのやり方で仕上げたかんぴょうは、独特の歯ごたえとほのかな甘みを感じるすることができます。

池田さんは80aの畑でユウガオを栽培し、妻のフサ子さんと長男の栄さん、その妻のフクエさんとともにかんぴょうづくりに励んでいます。最盛期には1日300コの実を収穫します。その実をむいて干すかんぴょうづくりは毎朝3時から始まります。日が昇る前までに仕事を終えて、乾燥させなければならぬからです。前日に収穫したユウガオの実を専用の機械にかけ、まずは苦みのある表皮をしっかりとむきます。その後で果肉の部分幅4cm厚さ2mmの帯状に、なるべく切れないよう、長くむきます。種にぶつかる直前でむくのをやめるなど、池田さんは長年の経験からつかんだコツで、1コの実をわずか1分ほどで手早くむいていきます。

むいたかんぴょうはビニールハウスの中で、まんべんなく日が当たるよう、一本二本、並べて干します。干している間、かんぴょうは隣のものからんで、くっついてしまうことがよくあります。そこで、かんぴょうの乾燥具合を見回るとともに、くっついたかんぴょうを引き離す「すそわけ」という作業をしながら、二日ばかりで干し上げます。日光に当てることで、かんぴょうに含まれるたんぱく質が分解され、うまみのもととなるアミノ酸が増えます。これが独特の風味になるのです。

干し具合にこだわる！

乾燥物として出荷するかんぴょうは、保存性を高めるため、仕上げる時の水分量を22%以下にすることにしています。特に保存料を使わずに仕上げる場合、水分量を20%以下にしないと、かんぴょうが赤く変色したり、かびやすくなるといった、品質の劣化が問題となります。そこで、池田さんは手で触ってかんぴょうの乾燥状態を確かめます。独特の歯ごたえと風味のあるかんぴょうを消費者に届けるため、池田さんは手間ひまかけてかんぴょうづくりを行っています。

また、平成3年に結成された、「JRおやま石橋かんぴょう生産者部会」の部会長を務める池田さんは、生産者のほか、問屋など業界関係者や自治体などとも協力して行う消費拡大の取り