

2012年7月25日開催 かんぶつマエストロクラブ  
「かんぴょう産地見学ツアー」レポート

かんぴょう生産量日本一!

# 夏真っ盛り かんぴょうの里 栃木へ

栃木県にかんぴょうが伝来して300年の記念すべき今年、7月25日にかんぶつマエストロクラブ「かんぴょう産地見学ツアー」が開催されました。目的地は栃木県小山市。かんぴょう専門卸問屋『小野口商店』さんのご協力を得て、かんぴょう作りのハウスやユウガオ畑におじゃまいたしました。かんぴょうづくしの一日を嘉勢がレポートいたします。



午前8時 JR 小山駅  
集合。30分ほどで  
目的地到着。暑さに  
メげずバスを降りて  
いざ出陣。



↑ユウガオの実はおおよそ8kgで収穫。実を保護するため畑にわらが敷かれていました。

地味なルックスながら  
味わい深い実力派



「かんぴょうは日常食。卵を加えたかんぴょう汁が好きだけど、ハンバーグに刻んで入れるのもおいしいよ」。畑でユウガオの世話をしていた女性に教えてもらいました。

## かんぴょう

<炎天下の畑 編>

## かんぴょうの素朴な味わいは 栃木の土壌に育まれる

### 1 / 畑にはユウガオの葉がびっしり



7～8月はかんぴょうづくりの最盛期。かんぴょうの原料であるユウガオの栽培に、農家の方は我が子のように手をかけていました。この日気温は32度。酷暑の

なかで余分な芯を切る作業が行われていました。

**\*\*かんぴょうの原料ユウガオについて\*\***

ウリ科ユウガオ属の植物で原産はアフリカ。古くはユウガオの実を瓢（ふくべ）と呼び、それを干したものが文字どおり干瓢（かんぴょう）。

### 2 / 関東ローム層と栃木の気象が ユウガオの成長を促す

今年の栃木は、かんぴょう伝来300年ということでイベント開催が多く盛り上がっています。栃木がかんぴょう国内生産シェア97%を占めるまでになった背景には、土地質と気象による影響が大きいとのこと。ユウガオは地面の上を横に広がって成長してゆく性質のため、水はけがよくて軽い土を好みますが、栃木の関東ローム層はまさに発育に適した土質。

また、夏場に多く発生する日光那須連山からの夕立ちが地表の熱を冷やし、ユウガオの根を成長させ実を太らせる恵みの雨となっています。



### 3/畑で知った「花合わせ」ってなに？

「こうやって雌花と雄花を合わせてやるの」と、畑で見せてもらったユウガオの「花合わせ」。植物に詳しい方なら知っていて当たり前のことかもしれないけれど、「花合わせ」と聞いてまず先に、花札遊びを思い浮かべた我が身を反省する意味で、調べてみました「花合わせ」。



昼間に撮影した雌花。夕方に咲いたところを見てみたいもの。

＊ ＊ 花合わせ ＊ ＊

まず雄花を手にとり花びらを取り除き、葯が開いて花粉が出ているのを確かめます。そして雌花の柱頭に軽くこすりつけるようにして人工授粉をさせる、これが「花合わせ」。ひとの手でひとつひとつの花に行われる作業は、蜂などの虫による自然交配だけに頼らず、ユウガオの実を効率よく生産性をあげるために必要な手段といえます。受粉後は約2週間でスイカほどの大きさ(約8kg)に育ち収穫をむかえることに。

なんとも雅な「花合わせ」という言葉ですが、実際の作業には生産に直結した現実的な役割があるのですね。

### 4/いちばんデキがよいのは2番玉

1本の苗からできるユウガオの実には3～4個で、いちばんデキがいいのは2番玉です。人間にたとえると“ピチピチ健康な若者”という感じだとか。この2番玉、7月中旬から8月のお盆頃まで収穫でき、色が白くて味も良質で最高級のかんぴょうになる優等生。ちなみに6月下旬から7月上旬に収穫される一番玉は、アクが強くかんぴょうの出来上がりの色がやや黒っぽくなるそう。一番玉というと、いちばんデキがいいというイメージがありますが、ユウガオの実の場合は新物が必ずしも珍重されるわけではないとのこと。最後のユウガオの実の収穫は9月に入ってからで、徐々に果肉が固くなり品質が落ちていくそうです。

“デキがいい”といえば、先日閉会したロンドン五輪の都道府県別「五輪メダル」獲得ランクを見

ると、なんと栃木はメダル合計5個で第4位。ちなみに1位は大阪、2位タイが東京・神奈川。栃木すごい。しかもそろって銅メダリストの水泳の萩野公介選手と柔道の海老沼匡選手は小山市出身。きっと幼い頃らかんぴょうを食べていたに違いない。

### 5/種まきから収穫までのステップ

- 4月 上旬に一鉢に一粒の種をまく。大きくなった苗を下旬に畑へ移植。等間隔に一つずつ苗を植える。霜やヒョウなどから苗を守るために白い三角帽子をかぶせる。土の上に黒いシートをかぶせて地熱をあげ、成長を促す。
- 5月 上旬にユウガオの実を保護するため、また、雑草対策のために畑にわらを敷く。三角帽子を取る。中旬になると1本の茎から何本もツルが伸びてくる。成長をよくするために2本だけを選び一定方向に伸びるようにする。
- 6月 中旬に畑一面がユウガオの葉で覆われる。可憐な白い花が咲く。花合わせをする。
- 7～9月 収穫、果肉剥き、乾燥、薫蒸後に商品となる。



畑のユウガオの実には産毛がびっしりついていました。



<作業所のハウス 編>

## 華麗なる ユウガオ剥きを見学

小野口商店さんのご指導のもと、ツアー一行もユウガオの実を剥く体験をさせていただきました。まずは熟練者のお手本をじっくり観察。



かんぴょう作りのハウスは小山市内の、のどかな環境にありました。

### 1 / ユウガオ剥きのプロセス

#### ①ユウガオ剥き機にのせる

ユウガオの実の中心に芯棒をとおす。実の尻を上にしてロクロ式の剥き機にのせる。<POINT>芯棒は中央に通す。中央に通っていないと実が不安定な形で廻り、刃を均一の力であてにくくなる。

#### ②ユウガオの実の表皮を剥く



足でゆっくりとペダルを踏み込んで実を回転させながら、手に持ったカンナで3~5mmの厚さに表皮を剥く。

<POINT>ペダルを強く踏みすぎると回転が速まり、芯棒がついたまま剥き機の本体から飛び落ちてしまうので、ペダルはゆっくり一定の速さで踏むのがコツ。

#### ③内側の白い果肉を螺旋に剥く

ユウガオ剥き機本体に取り付けられているカンナをユウガオの果肉に押し当てながら幅4cm、厚さ2mm、長さ2m前後の帯状に削り出す。



<POINT>実の中央に種を含んだやわらかいワタがあるため、このワタの直前で削りを止める。



剥くひと、竿に掛けるひと、作業は二人一組で行われる。真夏の繁忙期に剥く数は1日約400個。1個を約1分で剥きあげるとのこと。

## 2 / ユウガオ剥きにトライ!

# シュルシュル〜と飛び出す美しいテーブル状には一日にしてならず

①ハウスの中には、たくさんのユウガオの実がスタンバイ。



②ユウガオについての話をうかがいながら、ツアー向けはメモを取ったり、写真を撮ったり。



③熟練の模範作業を拝見。一定の速度で、同じ長さで厚みを保ちながらカンナから飛び出るユウガオの果肉が美しい。

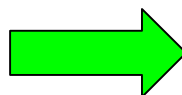


### ⑤ 惨敗&反省

表皮が意外と硬かった。ユウガオの実の、ワタの手前で寸止めしてできる「段」を作り忘れませんでした。というより考える余裕もなかった…。りんごの芯↓にしちゃってユウガオに申し訳ない。上手に剥くコツはペダルを一定の速度に保ち、カンナを操作する力加減にあると見たり!

④

嘉勢さんも  
やってみませんか?



あい、  
やってみますとも!





### 3 / 剥き終えたら竿に掛ける

帯状に剥かれたユウガオの果肉に、種が混ざっていたり傷があるかどうかなどをチェックしながら竿に掛け、2mほどの長さに切り揃えます。その後乾燥を行うハウスへ運搬。



←すばやく手でさばく。  
↓竿に掛けて長さを揃える。



乾燥後3日のかんぴょうは美しい飴色に。  
ハウスの中は甘い香りが感じられました。

### 4 / 乾燥は品質を決定する重要な作業

通常ユウガオ剥きの作業開始は早朝3時頃。剥き終えたユウガオは7～8時頃にはハウス内で天日干しされ、乾燥の行程に入ります（我々が到着した9時頃には本来ならとくに乾燥作業が終わっているんです）。ユウガオの果肉の表面は粘性のため、重ねて干すと互にくっつきやすく、はがすときに表面に傷がついて品質が下がるため、1本1本の間隔を開けて竿に並べられます。以前は天日だけで干していましたが、近年ではボイラーと送風機も使えるようになり夕方頃に乾燥が終了。乾燥状態が悪いと腐敗の原因になるため注意が必要な作業です。このままさらに2日間乾燥させます。できあがりのかんぴょうの重さはユウガオの実の40分の1ほど。ユウガオの実が8kgだとすると、剥いて4kg、さらに乾燥してわずか200gになります。



↑剥いた直後に竿に掛けられたユウガオの果肉。表面は水分が多くしっとり。口に入れるときゅうりのような食感と味。ナマよりも調理していただく方がよいと思う。



乾燥後束ねられたかんぴょう。もし今後機会があれば、二酸化硫黄で薫蒸する漂白の工程も見学してみたいです。

### 5 / 無漂白と漂白のかんぴょうの違いは？

かんぴょうには無漂白と漂白の2タイプがあります。無漂白かんぴょうは乾燥が終わればそのまま商品となりますが、漂白するかんぴょうは薫蒸する倉庫に取り込まれ、二酸化硫黄のガスで薫蒸して漂白されます。漂白の目的は見た目と保存性をよくするため。漂白をすると白く仕上がり、変色防止、防かび、防虫、殺菌効果があり、繊維が硬くなって保存性が高まります。

無漂白かんぴょうは生産量が少なく保存もきかないため、漂白かんぴょうより1～2割高値で販売されます。

我が家で利用しているのはもっぱら無漂白かんぴょう。無漂白のあのナチュラルな香りと素朴な飴色がいかにもおいしそうなんです。

#### <かんぴょうのもどし方の違い>

**無漂白かんぴょう** ①かんぴょうをさっと水洗いする。②新しい水にかえてよくもみ、水洗いする。③お湯で好みのやわらかさに15分ほど煮る。

**漂白かんぴょう** ①③は無漂白かんぴょうと同じ。②が、小さじ1の塩で30秒ほど弾力が出るまでもみ、塩を洗い流す、となる。\*塩もみは漂白かんぴょうの二酸化硫黄（保存料）を洗い流す為の工程。



左が無漂白かんぴょう、右が漂白かんぴょう。色の違いは見た目で見分けられる。

<大地の野菜のレストラン 自然薯の里 編>

## かんぴょう勉強会& かんぴょうづくしのお昼ごはん

ユウガオ剥き体験終了後は小山市内のレストランへ。昼食にはユウガオとかんぴょうの新たな調理法の可能性を感じさせてくれる多彩な料理が登場。ツアー参加者からレシピや素材について質問が多くあがっていました。

### 調理方法に興味津々



『大地の野菜のレストラン 自然薯の里』

栃木県小山市高崎 1955

自家栽培の無農薬野菜と契約農家で作られ野菜を使い、旬の味を大切に料理を提供。玄関に「身土不二」の文字が掲げられています。

### 昼食メニュー



1・モロヘイヤ、空芯菜、小松菜など滋味あふれる野菜づくしの前菜。素材の味がストレートに感じられました。2・もどしたかんぴょうに豆乳、パルミジャーノチーズを合わせたインパクトある一品。ワインに合うこと間違いなし。3・ユウガオにしっかりと味がしみこんだ煮物は、ほっとする味わい。4・小山のブランド豚「おとん」と盛りだくさんの野菜のメイン料理。ユウガオ（手前）はワタも一緒にオリーブ油で炒めてあります。コクのある味噌ダレを添えて。5・かんぴょうの漬けものを添えたとろろごはんとかんぴょううどん。6・デザートは白ワインとシナモンで煮たユウガオ（右下）と赤ワイン煮のかんぴょう（下）など。



料理には自家農園育ちのユウガオが使われました。



## <勉強会 編>

# なるほど そうだったのか かんぴょう事情

小野口商店さんから配布された資料を手にしてのかんぴょう勉強会。ふだんほとんど考えることのなかったかんぴょうという乾物を知るよい機会となりました。歴史、経済、流通、食生活の変化にもまれつつ、かんぴょうは現代まで生き残ってきたのですね。

### 1 / 栃木県にかんぴょう伝来 300 年

かんぴょうの歴史は古く、日本へは中国や朝鮮半島からなどいくつかの渡來說があります。



日本では摂津国木津（大阪市浪速区）がかんぴょう生産発祥の地といわれ、関西に栽培が広がり、江戸時

代には河内（大阪府）が主な生産地となりました。栃木県へ導入のきっかけを作った人物は、1712 年（正徳 2 年）、近江国水口藩（滋賀県甲賀市）から下野国壬生藩（栃木県下都賀郡壬生町）に国替えになった鳥居忠英です。生産物が少なかった土地になにか作物をと、かんぴょう作りが盛んだった旧領地の水口藩からユウガオの種を取り寄せて栽培を奨励しました。以来今日まで 300 年間にわたってかんぴょう作りが続いています。

### 2 / 日本産・中国産のかんぴょうについて

栃木県産のかんぴょう国内シェアは 97%。下野市、小山市、壬生町など県南部で生産されています。ところが 1978 年の 5080 t をピークに生産量は下降の一途をたどり、今では最盛期の 15 分の 1 程度に落ち込んでいます。その理由に農家の人



たちの高齢化があげられます。ユウガオを栽培し、実を収穫して果肉をむき、干すという一連の作業はかなりの重労働で、とくに漂白の作業については高い技術の習得を必要とします。また、かんぴょう作りをやめるひとが多いことに



重ね、後継者が少ない。

このような状況で増加してきたのが中国産のかんぴょうです。中国からの輸入

が始まった 1982 年以降輸入量は増加し、日本の消費量のほぼ 9 割を占めるまでになり、今や日本産はわずか 1 割というのが現状です。

とはいうものの、中国産についても経済成長に伴う人民元高、換金率の高い農産物への転換、天候不順などの理由により 1990 年代後半から生産量が減少。そのため価格が急騰して中国からの輸入量は減ってきています。

### 3 / 日本産と中国産のかんぴょうの違い

#### ①ユウガオの栽培方法

中国での栽培にあたっては日本から種を持ちこんだため、品質上に大きな違いは無し。日本での栽培方法は耕作をして肥料をやり、ツルの剪定を行うなど栽培中にいねいにひとの手が入りますが、中国では広い畑に苗を植え、できたものを収穫するというやり方です。

#### ②かんぴょうの使用用途

日本産は 7 割が家庭用、3 割は業務用。食にこだわりのある消費者や寿司屋さん、学校給食、生協などでも利用されています。中国産は 9 割が業務用として加工業者に渡り、五目寿司の素、惣菜などに使われます。

#### ③価格について

国産品は生産量減少や国産嗜好の高まりで毎年 10%以上の値上がりが続いています。日本国内における日本産かんぴょうの市場販売価格は中国産商品の約 3 倍ですが、こだわりの寿司屋、消費者、学校給食、生協などに利用されています。

### 4 / 寿司ブームでかんぴょうグローバル化

世界中の寿司ブームにのってかんぴょうも海外進出し、主に太巻き寿司の具材として親しまれています。イスラエルにおいては寿司だけでなく、甘辛く味付けしたかんぴょう料理も人気がある



のだとか。

みんな大好き太巻き寿司。

# ユウガオ日記

真夏のある日、我が家に大きなユウガオがやってきた。飾って、眺めて、料理して、完食するまでのユウガオと過ごした9日間を、写真日記でご紹介します。

7月25日  
 ←「かんぴょう産地  
 見学ツアー」当日、  
 小野口商店さんより  
 ユウガオをいただく



→すいかネットに強引に  
 ユウガオを押しこめてポ  
 ーズ。ユウガオのお肌がひ  
 んやりと気持ちいい



→バスの中では転落防止の  
 ためシートベルト着用

## ユウ子は体重 8.6kg・腹囲 86cm のナイスパディ

7月26日



→居間に置き、帰路の疲れを  
 癒してあげる。  
 このとき『ユウ子』と命名



→名残惜しみつつユ  
 ウ子に刃。↓直径  
 が大きいため洋包丁  
 の刃渡りが足りず断  
 面ズグズグ。  
 不細工にしてごめ  
 ん、ユウコ:

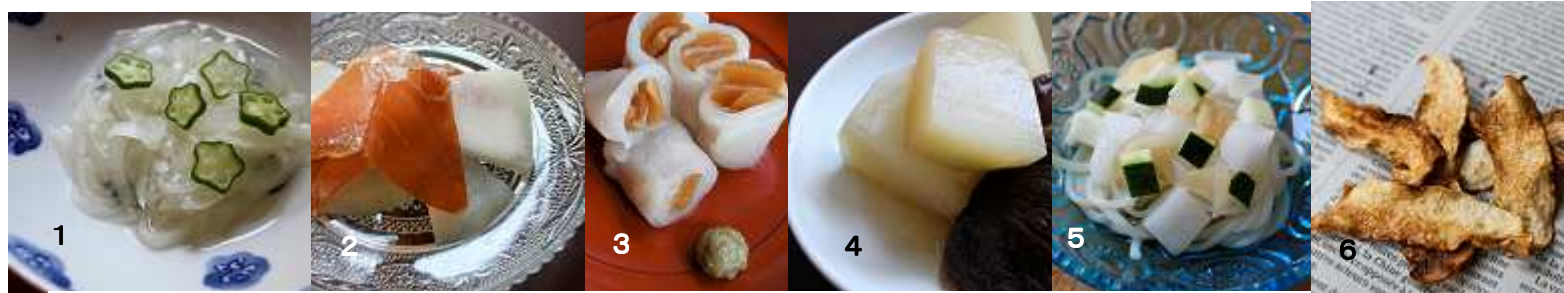


## 調理方法はごくシンプルに

7月27日  
 ~  
 8月2日



## 我が家で作ったユウガオ料理の一部



1・千切りユウガオのそうめん仕立て。2・ゆでたユウガオにクラテッロをオン。3・ユウガオの味付けかんぴょう巻き。4・ユウガオと椎茸のふくめ煮。5・ユウガオと夏野菜をのせたそうめん。6・自家製かんぴょうの素揚げ（家族一致でいちばんのおいしさ）。

### 勝手に任務遂行

### ユウガオを食べつくせ

「ユウガオをお持ち帰りになる方いらっしゃいませんか？」という小野口商店さんからのお声がけに「ハイ！」と挙手した私。帰路ユウガオはJR湘南新宿ラインの車内を転がり、西武線池袋駅では幼児に「スイカだ〜」といって上に乗られ、ユウガオも私も想定外の体力を使いながら帰宅。夜は玄関先に置き、朝刊配達のお兄さんを驚かせることにした。

翌々日、近所に住む姉と、姉の料理教室の生徒さんが「ぜひともユウガオを料理してみたい」というので半分おすそ分けする。さあ、私も料理開始だ。なるべくユウガオ本来の味を楽しみたいと思い、極力シンプルな調理法で仕上げる。おもしろかったのは「かんぴょうのとも食い」ならぬ「ユウガオのかんぴょう巻き」（料理写真3）。食感と味わいがまさに一心同体。しかも、なんといつてもいちばんおいしかったのは「自家製かんぴょうの素揚げ」（料理写真6）。自家製かんぴょうはそのまま食べるだけで凝縮されたうまみと甘みが口中にジュワッ。素揚げにするとストレートにその味が生かされて感動的な味わいだ。淡白すぎるユウガオは、かんぴょうになってこそ真価を発揮するのかもしれないなあ。

