

みんな「食べて」大きくなった

216

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

ひょうたんかぼちゃ

秋も深まる頃、田辺市郊外の直売所で見かけたのは「地場産瓢箪南瓜」と張り出された一角。ペーシユ色の皮にぼつりとしたひょうたん型のもの、下が丸く細長くツルの首のように曲がったものなどがゴロゴロと並んでいた。これらは総じて「ひょうたんかぼちゃ」と呼ばれ、代表的なものとして前者はバターナッツかぼちゃ、後者は鶴首かぼちゃで、最近になつて見かけるものの実はいずれも「日本かぼちゃ」である。

表題の写真のかぼちゃは、橋本市の国城山麓の農家でいただいたもの。首が細長く曲がり太く典型的な形の鶴首かぼちゃだ。鶴首かぼちゃは京都の丹波地方、滋賀県の湖東地域が主要なルーツで、江戸時代から京野菜や湖東の在来かぼちゃとして流通していた。これらが



紀伊半島に伝播し、その土地に適応した由来種として受け継がれてきたと考えられる。現在のひょうたんかぼちゃ流通の主流はえびす南瓜などの西洋かぼちゃ。昭和40年以降に栽培が普及し、加熱するとホクホクした甘みで栗かぼちゃと呼ばれる。日本かぼちゃの代表は上から見ると菊の花に似ている菊かぼちゃで、醤油との相

性がねつとりとおいしく味がしみ、煮くずれしにくいので和食の煮物に向いている。そういえば、昭和の半ば頃、子ども時代にかぼちゃといえば菊かぼちゃでの煮物だった。生産が少なくなった日本かぼちゃだが、その中でも瓢箪かぼちゃは地域で作られ、ほぼ地域で売られている希少なかぼちゃだ。

「6、7年前かな、友人に苗をもらって作り始めた」と言うのは先の橋本市の農家。彼は紀の川を見下ろす山腹の小さな直売所に農産物を出荷している。「むかしから隣近所で自給用の種を分け合つて作物を作ってきた。農家の暮らしの基本は自給自足だった」とも。このあたりは柿の産地であるが、今、各家で作る少量かつ多様な野菜は直売所で商売れ山村の小さな経済を回している。

田辺市の山間、伏見野の農家の方も「よく生るので作らないか」と友人に誘われて作り始めた。スクナナンキン（ヘチマ型のかぼちゃ）と聞いていたが、ユーチューブで調べたら瓢箪かぼちゃだった、とおつしやる。そろそろ後期高齢になろうという方だが、田辺市の直売所に出荷している。彼の仕事場には出荷準備を置いているニラやサツマイモが所狭しと置かれていた。

「そろそろ冬至かぼちゃを出そうと思つて」と畑を見ながら教えてくれた。12月の冬至にはかぼちゃを食べる風習がある。煮物に適した丸形のかぼちゃを出荷するそうだ。



新しい作物にも「作ってみよう、出してみよう」と高齢になつても意欲的だ。作ること、仕事すること、生きることに前向きな山村魂といおうか。彼らのチャレンジの表現の場が農産物直売所であり、そこで私たちは、古くからの在来野菜なのに珍しい、瓢箪かぼちゃのような農産物と出会うことができる。

それが直売所の強み。作る楽しみ、買う楽しみをも商う強みだ。農産物を通して農家の「たましい」と出会う場所といえは言い過ぎだろうか。

■湯崎真梨子(ゆぎき・まりこ)
和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
プロフィール
博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学
研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。
専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食
料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などが
テーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロ
ジェクト研究もマネジ
メントしている。熊野方
面には年間30〜50日は
訪問し研究する。



ひょうたんかぼちゃポタージュ

とろりとなめらか
やさしい甘みでおいしい

《材料》
▽瓢箪かぼちゃ…2分の1(全長30cm程度の鶴首かぼちゃ)▽たまねぎ…2分の1個▽有塩バター…20g▽牛乳…200g▽水…200g▽コンソメ…少々
▽2分の1▽塩胡椒…少々

《作り方》
①瓢箪かぼちゃは縦半分になり皮をむく。種を取り除き、火の通りやすい大ききの乱切りにする。
②たまねぎを薄切りにする。
③フライパンにバターを熱したまねぎをしんなりするまで弱火で炒める。ひょうたんかぼちゃを加え中火で軽く炒め、水を加え煮立ったらふたをし弱火で8〜10分程煮る。
④粗熱を取ったらミキサーに③を入れなめらかになるまで攪拌する。
⑤ミキサーの中身をフライパンに戻し入れ、牛乳、コンソメを加えのびしながら温め、塩胡椒で味を整える。



種のない上半分を利用してオリブオイルとドライにんにくでソテー。
塩胡椒で味を整えて、香り立つ味わいがおいしい。

■次回は12月27日(土)付掲載予定

