

〈ふるさと食卓〉

# みんな「食べて」大きくなった

175

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。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。

## らっきょう

### シヤキシヤキべつびんさん

「いいところですねえ」。眼下の山々を見下ろしながら思わず言った。旧大塔村(現田辺市)三川地域の保平地区。日置川中流域の四方を山に囲まれた山間地。6月、柔らかな色合いの山が折り重なるように眼下に広がっている。この風景を毎日見ていらつしやるんですね」と。朝起きてこの風景を見て1日を始め、夕暮れの山を見て仕事の手をとめる。どんなに健康な日常なのだろう。三川地域はらっきょう作りに力をいれている。山間部の傾斜地で栽培した三川らっきょうは小ぶりで身が引き締まりシヤキシヤキと繊細な味でおいしいと評判である。三川の生産者らが集まり、自家栽培の野菜やお茶、花木などの販売店「三川夢来人の館」を2010年に田辺市の中心街に開店、大いに繁盛していた

が生産者の高齢化もあり、10年間の営業に区切りをつけ現在は大塔の道の駅で三川の産品を産直販売している。夢来人時代からのメンバーで今も野菜やららっきょうを出す有本杏子さんは87歳。農作業に加え、納品書を書いたり、値付け、シール貼り」と販売のために毎日忙しく過ごしている。

有本さんのらっきょう畑に伺った。「長靴履いてきてね」と言われたとおりの、長靴を履いて出かけた。長靴を履くとどうしても張り切つてしまう。しかし、急坂にたちまちに息が上がります。息がらない。集落

は山肌であり、狭い段丘状に畑がある。「この坂を毎日何往復もする」と言うからなんと達者なことか。「あそこもここも皆放棄地になつてしまつた」と指さす方を見れば、今は山となりつつある斜面である。三川ばかりではない。都市近郊農村でも有名産地であつても耕作放棄地の浸食は止まるところを知らない。周囲を山脈が長く連なり、地勢急角度の傾斜をなし、農作に適せざるも地味概ね肥沃にして最も植林に適せり(三川村郷土誌、昭和4年)という土地柄で、農業と山仕事が生業の地域だが、「山で辛抱しました」と有本さん。



戦後活発に行われた人工造林の頃、ヒノキ、スギ苗を畑で作り、植林、下刈りと「天気の日には仕事に行く」と日々。「80歳になつたら、椿の温泉に行こか」と互いに励まし合いながらひたすらに働いた。山の人の頑丈さは未来を見る日々の中で生まれたのかも

しれない。有本さんのらっきょう畑は、土が軟らかく肥え、手で引くと粒よりのらっきょうが現れた。出荷までには、水洗い、根を取り、ヘタ

切り、薄皮取りと、一粒一粒大変な手間をかけて、丁寧に商品化される(手順は下のレシピ欄)。

工程の終盤、谷水で洗うと薄皮が取れた真白いらっきょうが現れた。「ええべつびんさんになつたなあ」と、愛らしいらっきょうのように愛ある言葉。なんと谷水は一日中流しっぱなし。豊かな水に恵まれた土地からべつびんさんのらっきょうが生まれている。



戦後活発に行われた人工造林の頃、ヒノキ、スギ苗を畑で作り、植林、下刈りと「天気の日には仕事に行く」と日々。「80歳になつたら、椿の温泉に行こか」と互いに励まし合いながらひたすらに働いた。山の人の頑丈さは未来を見る日々の中で生まれたのかも

### 湯崎真梨子(ゆざき・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、地域再生学、内発的発展、食  
がテーマ。自らの研究に  
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。



## らっきょうの収穫～出荷まで

おいしい味を届ける  
一粒一粒丁寧な農家の手仕事 有本杏子

6月が収穫の旬のらっきょう。出荷までの下ごしらえには細かい手間をかけます。らっきょうのふるさと三川の山村で出荷までの作業を体験しました。



コロコロと白く良質になるには土作りと畑の管理が大切

洗濯機を利用して薄皮を取るアイデア

薄皮はたくさん出てくる

ハーベキュー網で転がし大中小に振り分ける

### 【収穫から出荷までの作業】

- ①土作りと収穫。
- ②茎と根を切る。
- ③谷水で水洗い。
- ④ヘタをカットする。
- ⑤網に入れ洗濯機で10分ほど回す。
- ⑥もみ洗いでさらに薄皮を取る。
- ⑦大きさの選別。
- ⑧袋入れし出荷へ。



みずみずしいらっきょうを収穫



体験する筆者。根気が要る作業だ

### ■栄養価もアップ。黒らっきょうの作り方

- ①十分に熟すまで畑においたららっきょうの茎と根を切る。
- ②天日に1週間干す。
- ③キッチンペーパーに包み電気釜の保温に入れる。水分が多いので2、3日ごとに乾いたペーパーに包み替え2週間保温。
- ④2日ほど天日に干して完成。冷凍で保存できる。



■次回は7月30日(土)付掲載予定