

みんな「食べて」大きくなった

205

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。ふるさと食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

はたごんぼ

幻のごぼう

地中に根を張り伸びるごぼうは延命長寿の象徴として、年の初めのおせちに欠かせない縁起物。そんなごぼうが育つ里にうかがった。

11月下旬、紀の川上流部南方、国城山麓の西畑地区には柿紅葉の風景が広がっていた。地域の特産である柿畑の間の斜面にKさんのごぼう畑があった。ここ西畑地区は幻のごぼうといわれる「はたごんぼ」の産地だ。

「はた」は西畑の地名から、「ごんぼ」はごぼうの方言。また西畑の名は「この地の山腹に畑を開き一村落をなす」（紀伊続風土記）からの地名という。かつてもまた、平穏な山村の風景が目映るようだ。はたごんぼは一般的なごぼうに比べ直径4〜6センチと太く10センチまでも育ち、長さ60センチ〜1メートルを超えるものまである。太



が柔らかく、ごぼう独特の香りが強いのが特徴だ。江戸時代からの特産で、学文路牛蒡として「他に勝る土地の名物也」（「南紀徳川史」と記録されている。学文路は紀の川南岸の地域で、明治期には西畑村も合併され学文路村となった（現橋本市）。以

来、知る人ぞ知る名産だったが、次第に生産は減少し農家が自家用に生産するだけになってきたが、2008年、特産の復活を地元農家が耕作放棄地をごぼう畑に整地。本格的に生産に取り組み高級ごぼうとしての評価を再び取り戻した。

はたごんぼの収穫は11月下旬から3月頃。Kさんの農作業に同行した。太く長いごぼうの収穫はまずショベルカーで畑の側面を谷状に掘り下げ、その壁面を慎重にスコップで削ってゆく。土の中からごぼうが見えたとスコップで傷つけないように丁寧に掘り出していくのだ。一本あたり十数分もかかったらどうか。太く長い見事なはたごんぼが掘り出された。

ごぼうが長くまっすぐに伸びるために畑を1メートルほど深く掘り起こし、有機資材としてマッシュルームの菌床を入れ土作りを行っているそうだ。

はたごんぼの特質は地域特有の土壌である粘土質の赤土が育んでいる。「ごぼうは水を求めて土中に深く入り、土の圧力に負けない、がんばらな」と太くなる」とKさん。この園地では200本のはたごんぼが植えられているが、Kさんの頭の中には畑の地下の状況が入っている。「がんばる」ははたごんぼがまっすぐ健康やかに育つ環境づくりのための設計図だ。地域特有の土壌と手間と愛情を込めた農作業で太く長く、柔

らかく香り高いごぼうが誕生している。



地域の農産物直売所、くにぎ広場に隣接して耕作放棄地を再生した広大な

直売所でははたごんぼや柿など農作物を搬入にきた農家の人らが、併設する食堂でもよま話に集っていた。労働の対価としての風土の恵みを中心に広がる仲間。ごんぼも子どもも大人も、土地の「土」に育まれている穏やかな光景だった。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)



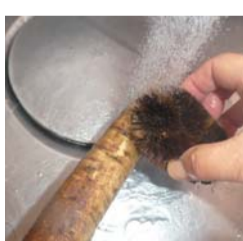
和歌山大学 食農総合研究教育センター 客員教授

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学研究所博士後期課程終了。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。

「ごぼうのかきあげ」 さくさくおいしい ごぼうの香りとうまみをいただく 栗林照代

《材料》
▽ごぼう…中くらいのもの1本
▽てんぷら粉、揚げ油…適量

- ①ごぼうはヒゲを取って洗う。
- ②ごぼうを斜め切りにし千切りにする。
- ③酢水にさらしキッチンペーパーで水気を拭く。
- ④てんぷら粉をまぶし、さらに一度ひっくり返し、揚がればできあがり。
- ⑤170℃の揚げ油に④のたねを平たく滑るように落とし揚げる。型崩れ防止のため油に入れたら浮き上がるまでさわらない。



次回1月25日(土)付掲載予定