

〈ふるさと食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

57

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

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。

きんかん

「むかしはこのあたり一帯はきんかん畑だった。樫野崎から紀伊大島を縦断する道路を走りながら樫野の『海の家』の主人はおっしゃった。

現在の紀伊大島の内陸部は照葉樹林に覆われているが、海を眼下にした辺り一面が黄色いきんかん畑だとしたら、収穫期にはどれほどの景観だったことだろう。

きんかん畑に連れて行ってくださるというので軽トラの助手席に乗せていただいた。紀伊大島はきんかんの産地。1月半ばから3月末が収穫期である。

和歌山はみかんの産地として有名だが、黒潮の影響を受け温暖な気候の紀伊大島はきんかん栽培の適地でもある。

紀伊大島のきんかん栽培の歴史は1000年くらいだといふ。以前は値段もよく、島内でも特に樫野の特産品として中京方面

釘を打ち、組み立てを手伝った。農産物の包装には木箱が全盛だった時代のことだ。

やがて木箱は段ボール箱に移行していくが、これには興味深い背景がある。1951年以降、政府は木材資源保護の目的で、「木箱から段ボールへの切り替え運動」を大々的にキャンペーンした。さらに高度経済成長とともに物流が増え軽い段ボールに移行していった。

現在79歳の主人が子どもの頃、きんかんはどのように食べていたのだろうか。「ジャムだ」と主人。「え、ジャム？ 今から60年以上も前ですよ、パン食でしたか？」と聞く

と、「芋につけて食べた」とのこと。かつて熊野灘に向かう地域では平地が少なく米はあまりとれず、主食は「芋」ともいえた。学校から帰ると、母がふかしておいてくれた芋を食べた。

畑に着くと、きんかんの樹上は網で一面に覆われていた。「ヒヨドリ対策」だ。つ



「きんかんの木箱を家でよく組み立てた」との思い出を農家の人たちは話してくれた。きんかんは4kgごとに木箱に入れて出荷する。木箱は側面や底板がバラバラで準備されており、子どもも板に

つかれると売り物にならない。地面にはイノシシの走り回った跡があった。離島だった大島にイノシシが現れたのは10数年前。海を泳いで渡って来たといわれている。イノシシも「新天地」を求めたのだろうか。

きんかんを口に入れると懐かしい甘さが口に広がった。きんかんの皮にはえもいわれぬ芳香があり、栄養価も高い。

むかしの子どものおやつだったきんかん。枝から取っては口に入れる、子どもの口は香り高い果汁でいっぱいになったことだろう。それは輝くお日さまの味だ。今の子どもたちにも豊かな自然の恵みの味を知ってもらいたい。



湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
産学連携・研究支援センター 教授
プロフィール
博士(学術)。大阪府立大学人間文化学研究科博士後期課程終了。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、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクトの研究を企画し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。



きんかんの甘露煮

皮には栄養がいっぱいなので、生を皮ごと丸かじりがおすすめ。ひと工夫してお茶うけには上品な甘露煮を。

【材料】
きんかん 300g
砂糖 150g(きんかんの70%半量)

【作り方】

- ①きんかんをよく洗い、ヘタを取る。
- ②たっぶりの水に入れ沸いたら3分程度ゆでる。
- ③別容器に取る。きんかんが苦いようなら水に20分程度さらす。
- ④ヒタヒタにかぶる程度の水、きんかん、砂糖を加え水気がなくなるまで煮る。
- ⑤きんかんと水分が熱いうちに、瓶などに入れ保存する。



きんかん蜂蜜漬

お湯で割ると喉にやさしいドリンクに。超簡単！きんかん蜂蜜漬

【作り方】

- ①よく洗った完熟きんかんの表面をつまようじで数カ所穴をあける。
- ②保存容器に入れ、きんかんが浸る程度の蜂蜜を注ぐ。時々ひっくり返す。
- ③翌日から食べられる。蜂蜜シロップきんかんを取り出し、熱々のお湯を注いでドリンクに。

※きんかんを割って、種を取り出して漬ける方法もあるが、お好みで。
※今回は3月5日(土)掲載予定