

暮しの歳時記—南瓜かぼちゃ

◆二十四節気の二つ「冬至とうじ」に南瓜と小豆を煮込んだ「冬至かぼちゃ」を食べることを、現在も年中行事として楽しんでいられる家庭は少なくない。◆冬至は19年に一度、朔旦冬至として11月1日となる以外は、12月22日頃を指す。冬に入る季節の変わり目に、夏から保存していた南瓜に穀類をまぜ、粥かゆとして食べる習慣から伝わったもので、風邪をひきづらくするとの伝えがある。

◆昔の知恵は現代科学によって立証され、時には驚きと同時に敬意すら感ずるのであるが、「冬至かぼちゃ」もその類で風邪をひきづらくするカロテンやビタミンが多く含まれている。◆今

は昔、終戦後の子ども頃の頃、どの子の手も黄色くなっていた。お腹を満たすには格好の食べ物であった。今や料理の方法は広がり、品種も「エムセブン」から明年本格的に栽培を始める「こぶきかぼちゃ」等々市内生産量約300トン。その中であつて食文化で綴つづる歳時記はこれからも残していきたいものだ。

(市長)

寝かせた分だけ
甘くなるカボチャ

冬至の時期に合わせて出荷されるカボチャは5月末に種をまき、6月初めころ畑に苗を植えますが、「カボチャ作りの一番大変なせん定作業はここから始まります」とは、JAいしかりのカボチャ部会で部会長を務める藤岡裕寿ふじ おか ゆうじさん。

同部会ではカボチャの味を良くするために、株元からすくすく伸びる無数のツルを2本にまとめます。そのせん定作業は1日中、はさみ片手に中腰で行われるといい、藤岡さんも「ツルがあちこちでからまっちゃって大変。とにかくしんどいですよ」と、思わず苦笑します。

6月いっぱい続くこのせん定作業に平行して、ミツバチによる交配が行われると、いよいよ実がなります。とはいえ、その後もツルが実に絡まってカボチャの表面をへこませないよう気を付けたり、葉を残してカボチャを日焼けから守るなど、油断のならない日が続きます。

収穫の季節は9月末。同部会では、ほぼ1か月にわたりカボチャをしっかり熟成させ、11月の出荷直前に磨いて箱詰めします。「今年は味も最高」という藤岡さんのおすすめは「天ぷらですね! ホクホクで甘いカボチャを堪能してください」



▲「エムセブン」(写真左)は甘みが強く、やや小ぶり。カボチャ部会として今年初めて出荷する「こぶきかぼちゃ」(右)は平べったい形が特徴で、とてもホクホクした味わいです。ともにへたの部分がコルク状に乾いたら食べごろ。



▲カボチャを収穫する際は、このノコギリを使います。

◀カボチャはこの機械できれいに磨きます。出荷直前に行うのは、磨くとカボチャが傷みやすくなるから。

▼カボチャの重量選別に使う秘密兵器のはかり。大小さまざまなかぼちゃの重さを、なんと音声でお知らせしてくれます。その名も「ピーチクパーチク」!



▶11月の出荷を待つ約1か月の間、カボチャはひっそりと眠っていました。この熟成期間があるから、カボチャは甘くておいしいのだそう。



広告