

こうか  
まちかど特派員



たけしま  
竹嶋  
か  
な  
こ  
加奈子



# こうか まちかど 特派員 のページ



▲長さをそろえ、丁寧に干される。大きいと10kgほどにもなるユウガオ

かんぴょうはユウガオの実を線状

## ■手間を惜しまない かんぴょうづくり

水口の夏の風物詩と言えば、白いカーテンのように風にそよぐかんぴょう……。水口のかんぴょうの歴史は古く、安土桃山時代、岡山城城主であった長束正家が農家に作らせたのが始まりで、歌川広重の東海道五十三次で水口宿にかんぴょうを干す女性の絵が描かれたことで水口のかんぴょうは全国的に知れ渡るようになりました。しかし、最近では昔のようにあちこちで見かけることは少なくなりました。そんな水口の伝統野菜、水口かんぴょうを江戸時代から代々作り続けている農家の松村さん取材しました。

かんぴょうは、乾燥させることが

大事ですが、乾きすぎても良くないそうです。そのため天候に合わせて厚みも調節します。

削られた実は、ワラを巻かれた竹竿に長さを揃えて干されます。水分が多いので風が吹くと互にくっついてしまい、その部分が十分に乾燥

に削り、乾燥させたものですが、とても手間をかけて作られます。

ユウガオは、7月下旬から8月にかけて、早朝に天候を見極め、晴れの日を選んで収穫されます。

ただし、長雨などで収穫が遅れると、実が大きくなりすぎてしまい、皮が固くなり中のワタも増え、かんぴょうになる部分が減るそうです。大きい方がいっぱいとれるだろうと思っただけなのに驚きました。

また、品質の良い実にするために、横向きの実を一つ一つ縦に起こして生育されるそうです。

収穫後すぐに皮をむき、一日半ほど乾燥させて、かんぴょうに仕上げられます。

せす茶色に変色します。それを防ぐため、午前と午後一回ずつ丁寧に剥がす作業が行われます。

このような手作業を経て、かんぴょうが出来上がります。

むいたばかりのかんぴょうはうりのような青臭い匂いがありますが、太陽の光を浴びて乾燥したかんぴょうは、甘くて優しい香りがしました。

「とにかくかんぴょう作りは手間ばっかりやねん。こんな若い子はせんわ。」と松村さんがおっしゃるように水口のかんぴょう農家は減っています。今では15軒ほどしかありません。

しかし、他の地域のかんぴょうに比べて柔らかく味も良いと評判の水口のかんぴょうは、地元の料理店や



▲実は電動の機械を使い、30秒ほどでけずられる

## ■根強い人気の 水口かんぴょう

「とにかくかんぴょう作りは手間ばっかりやねん。こんな若い子はせんわ。」と松村さんがおっしゃるように水口のかんぴょう農家は減っています。今では15軒ほどしかありません。

しかし、他の地域のかんぴょうに比べて柔らかく味も良いと評判の水口のかんぴょうは、地元の料理店や

県内の温泉旅館などでも扱いが増え、また贈答用としても人気が上がっているそうです。

また、むいた後のかんぴょうのワタは地元ならではの旬の味で、昔からこの味で育った方が遠方に嫁いでも、この時期になるとわざわざ送ってもらって食べるほどだそうです。

実際にそのワタをいただいて油揚げと一緒に煮て食べましたが、ツルンとした食感と優しい甘みがとても美味しく、暑いこの時期にピッタリの味わいでした。

これだけ手間がかかるのに作り続けているのは何故ですかと尋ねたところ、「畑があるからしゃーなしにやな」と松村さんは答えてくださいました。その言葉とは違い、すごく丁寧に愛情をこめて、そして品質のいいかんぴょうを作るといって、取

材中のお話や、作業の様子から感じました。



▲ユウガオのワタはなつかしい旬の味

## ■今回の取材を通して

これだけ手間がかかるのに作り続けているのは何故ですかと尋ねたところ、「畑があるからしゃーなしにやな」と松村さんは答えてくださいました。その言葉とは違い、すごく丁寧に愛情をこめて、そして品質のいいかんぴょうを作るといって、取

材中のお話や、作業の様子から感じました。

# かんぴょう作りって大変なんです

## 甲賀市工業会 5周年記念事業

# 『新時代へのキックオフ』記念講演を開催

本年設立5周年を迎える甲賀市工業会は、広く工業会を知っていただく機会として、また、日頃のご愛顧に感謝し、記念講演会を開催します。

## 佐々木則夫氏 および 望月聡氏 記念講演会

- 日時 9月28日(金) 18時～21時(開場17時15分)
- 会場 忍の里プララ 多目的ホール (甲賀市甲南町竜法師600番地)
- 募集定員 300名
- 入場料 無料
- 内容
  - 〈第一部〉佐々木則夫氏 記念講演 『女子サッカー世界への飛躍』
  - 〈第二部〉望月聡氏 トークライブ
- 応募条件 市内に居住または勤務する満18歳以上の方(高校生不可)
  - ※応募は1名または2名とし、2名の場合は上記条件を2名共満たす必要があります。
- 応募方法 甲賀市工業会のホームページよりお申し込みいただくか、FAX、またはハ

ガキにて①参加希望人数(1名または2名)②住所③氏名(ふりがな)・年齢※2名の場合は2名共④車椅子席の希望・介添え者数を記入の上、下記「記念講演会」係までお送りください。

▶参加希望人数が明記されていない場合は「ご本人1名での参加希望」として受け付けさせていただきます。

▶応募は一人1回のみとします。

▶応募者多数の場合は抽選とし、当選者の発表は9月6日頃までに「入場整理券」の発送をもって代えさせていただきます。あらかじめご了承ください。

※都合により、講演者が変更になる場合があります。

●応募締切 8月31日(金) 17時必着  
※詳しくは、甲賀市工業会ホームページをご覧ください。



問い合わせ・講演会応募先

〒528-8502  
甲賀市役所商工政策課内  
甲賀市工業会「記念講演会」係  
☎65-0709(平日9時～17時)  
☎63-4087

# 紫香楽宮の写真・出土品展示と 歴史フォーラムを開催

今年、天平14年(西暦742)に聖武天皇が紫香楽に行幸してから1270年にあたり、また、宮町遺跡で紫香楽宮を確認するための発掘調査が開始されてから30年目を迎えます。

調査前には、短期間の仮宮と考えられていた紫香楽宮は、発掘調査と文献史料の見直しによって、広域で想像をはるかに越えた規模であることがわかってきました。

出土品には、「万葉集」編纂以前に書かれた「万葉歌木簡」や諸国から貢納していた荷札木簡など貴重な発見が数多くありました。

今回は、その成果を広く知っていただくために、研究の最前線で指導されている研究者による歴史フォーラムをはじめ、聖武天皇が紫香楽で過ごした985日間を示す出土品や写真パネルを展示します。

## ◎企画展示

「聖武天皇と紫香楽宮の985日」

〔映〕近江国甲賀郡紫香楽村「三幸セン」

会場 あいこう市民ホール展示室

会期 9月1日(土)～9月12日(水)

(月曜日休館)

## ◎歴史フォーラム

「解き明かされた  
紫香楽宮の実像と謎に迫る」

日時 9月9日(日)

13時30分～16時20分(開場13時)

場所 あいこう市民ホール

子ども向けイベント「和同銭を造ろう」

日時 9月9日(日) 11時～13時30分

定員 先着20名

参加費 100円(材料費)

※製造したお金は1枚持ち帰り

紫香楽宮ゆかりの地の特産品PR会

日時 9月9日(日) 11時～13時30分

※詳しくは、図書館や市民センターに配布しているチラシまたは市のホームページをご覧ください。

## 問い合わせ

歴史文化財課 埋蔵文化財係  
☎86・8026 ☎86・8216