

月刊

平成19年12月1日発行(毎月1回・1日発行)第249号 昭和62年10月20日第3種郵便物認可

シルバー人材センター

高齢社会を生きる



2007

12

(社)全国シルバー人材センター事業協会

直伝・かんぴょうの料理

136

甲賀市
(滋賀県)

かんぴょうを使った
水口の伝統料理
宇川ずし



宇川班の皆さん。前列右から2人目が小山田忠一事務局長、中央が岡村長太郎理事長、その左が宮崎弘志職員



収穫されたユウガオの実

かんぴょうを天日干しする



センター製袋入りかんぴょう、水口町商工会製かんぴょう入りのお茶ペットボトル

かんぴょうは両手でひと抱えほどの大きさなユウガオの実をむき、天日で干したものである。夏の夕方、白い大輪の花を咲かせるユウガオと名前は同じだが、種類は少し異なる。かんぴょう自体は味はないが、煮つけた味をよく吸収し弾力のある食感が美味で、巻きずしの具材になる。

甲賀市水口町は天日干しの図が広重の「東海道五十三次」の水口の宿に描かれたほどのかんぴょうの特産地で、慶長五年（一六〇〇）ころ、水口岡山城主・長束正家が栽培を奨励し、その後水口から栃木県壬生町に伝わったと言われる。近年、この水口かんぴょうを作る農家がめっきり少なくなった。そこでシルバー人材センターでユウガオを栽培してかんぴょうを作り、水口の伝

統産業を復活させようと岡村長太郎理事長が提唱。それに応じて今年から宇川地区の地域班が取り組み始めた。十七人の班員総出で、剪定クズのチップから作ったたい肥をたっぷり使って百坪あまりの畑の土壌を改良。水やりを欠かさず大切に育て、おしべとめしべを交配させ、約七十個の大玉から十数kgのかんぴょうを収穫した。大変だったのは天日干しの作業だ。借りてきた機械で実を回転させながら長くひも状にむき、それをさおにかけて干す。よく晴れた日なら一日で十分に乾くが、今年の収穫期は雨の日が多く、なかなかチャンスに恵まれなかった。途中で降り出せば濡らさないよう屋内に移さねばならない。そのようにして手間ひまかけて作ったかんぴょうがようやく完成した。これで何をしようかと考えたとき候補に上がったのが郷土料理の宇川ずしだった。水口町宇川に宇川天満宮という神社がある。四月二十五日の祭

木箱に竹の皮を敷き、ずし飯の上に具を並べていく



押しふたの上に2kgのおもしをのせ、一晩置く

礼の日に土地の人たちがもてなし料理として作ってきた一種の押しずしである。ずしを押しするための約百五十年前の木箱が旧家に残っているというから、この料理の歴史の古さが分かる。宇川地区の古老の推論では千年以上前からある料理で、当初

は保存食として酢飯にしたのではないかといい。宇川天満宮は菅原道真の真影を子の菅原淳茂が祭ったのが最初で、淳茂はその後十八年間、毎年京からここを訪れて拝礼した。その時に村人たちがこの宇川ずしでもてなしたのではないかと古老は言う。

取材日はちょうどその晴れの試食会の日であった。宇川班の人たちが前夜から刺身用のブリを酢でしめ、朝からご飯をかまいつばいに炊き、シイタケ、タケノコ、そしてかんぴょうを炊き上げ、準備万端整えて待っていてくれた。エプロン姿の女性会員が木箱に竹の皮を敷き、ずし飯を敷き詰

め、その上からブリ、シイタケ、タケノコを手早く並べていく。そして、具材と具材の間にかんぴょうを置く。出来上がった宇川ずしを皆さんと一緒に試食した。千年の伝統を生き続けたもてなしの心がもった、味わい深い料理をたんのうした。(山口)



自らが作ったかんぴょうを使った料理が完成!

宇川ずしの作り方

●材料 (12人分)

米1升、かんぴょう1.5わ、シイタケ中8枚、タケノコ(1口大)30切れ、ブリの切り身大(刺身用)30切れ、木の芽30枚、ゆば1袋、紅ショウガ適宜、合わせ酢(酢・砂糖各1カップ、塩大さじ3杯弱)、調味料(酢、だし汁、しょうゆ、みりん、砂糖各適宜)



- ①刺身用のブリの切り身は、前日から酢に漬けておく。
- ②合わせ酢をご飯に混ぜてよくさます。
- ③シイタケ、タケノコは薄く、かんぴょうは1cm位に切って、それぞれ別々にだし、しょうゆ、みりん、砂糖で煮る。シイタケは少し甘い味つけにする。
- ④木箱に竹の皮を敷き詰め、②の3分の1量のずし飯をのせる。その上にブリ、シイタケ、タケノコを並べ、周りにかんぴょうを敷き詰める。その上に細切りにしたゆばをのせる。この作業を何段か繰り返す。
- ⑤詰め終わったら竹の皮を上へのせ、押しふたをして2kgのおもしをする。一夜明けると味がなじんでおいしくなる。
- ⑥食べやすい大きさにずしを切り分け、紅ショウガと木の芽を飾る。



今回の試食会では宇川ずしのほかにも、宇川班が丹精込めて作ったかんぴょうを用いた料理も作られた。写真上が卵とかんぴょうの吸い物、写真下がかんぴょうの砂糖菓子