

# お国自慢

## 栃木といえば・・・

医学科2年次 長 順之

皆さんが栃木と聞いて思い浮かべるものはなんですか？ 日光でしょうか、イチゴでしょうか。餃子についてはその消費量が、時々浜松市と引き合いに出されますね。栃木の名物なんてこれくらいのもの、などと思うなかれ、ここでは栃木を代表する特産物「かんぴょう」を紹介します。

かんぴょうは漢字で「干瓢」と書き、夕顔の実を細長く薄く削って乾燥させたものです。摂津国木津（現在の大阪市浪速区）がかんぴょう生産発祥の地といわれています。1712年に近江国（滋賀県）から下野国（栃木県）に国替えになった鳥居忠英という人が、その生産性が低いことから、木津村から夕顔の種を取り寄せて栽培を始めたのが、栃木のかんぴょうの始まりだそうです。そして今では国産かんぴょうの、なんと98%が栃木で生産されるようになりました。

私の生まれた下野市では、夏になると、畑一面にスイカくらいの大きさで、でも縞模様の無いダルマ型の実がごろごろと実っているのを見ることができます。この夕顔の実を、高速で回転させ、そこに刃をあてて、カンナで木を削るように一気に剥いていきます。これを天日で二日間干せば、かんぴょうの出来上がりです。使うときは水で戻します。

かんぴょう巻など、料理の主役になることもあ

りますが、かんぴょうがその特性を活かされるのは、餅巾着や昆布巻の紐として使われる時だと思えます。小耳に挟んだことによると、かんぴょうは唯一の「縛れる野菜」であるそうです。

かんぴょうの話だけでは、地味でつまらないかもしれないので、もう一つの特産物いちごを紹介したいと思います。栃木は実は日本一のいちご王国で、その収穫量で二位の福岡を大きく引き離しています。福岡の「あまおう」が沖縄のスーパーにも並んでいます。栃木の人気品種は「とちおとめ」です。平成20年には、全国初の「いちご研究所」が設置され、いちご王国のさらなる発展を目指しています。そしてこの研究所が、去年、新たに「スカイベリー」という品種を開発して話題になっています。かなり大粒のいちごのようなのですが、私は食べたことがありません。みなさん機会があればぜひ食べてみてください。ちなみに、ヘタを取った白いほうから食べるのが、いちごのおいしい食べ方です。こうして食べると、先端の甘い部分を、より甘く感じることもできます。

西日本の方々には栃木県があまり認識されていないようで、隣の群馬県や茨城県と混同されることがあります。ほかにも魅力的なものはありますが、栃木といえばいちごとかんぴょう！ということを知っていただければと、一栃木県人として思います。

