



7

宿儺かぼちゃ

食総合プロデューサー
金丸弘美

岐阜県の高山市は、日本国内でも好きなどころだ。というのは、昔ながらの木造の住宅と町並みがあり、情緒豊かなたたずまいを残している町だからである。住民運動によって、すでに昭和四十年代から、景観保護に取り組んでいたという。木造の住宅を残すということは、大工という職人の技を伝えるということでもある。だから地域に匠たちの会もあって技術を残すことにもつながっている。プライドをもったところだなあと、いつも行っているのが高山の町である。

そんな町から突然一本の電話があった。高山に大きなかぼちゃがあるのだが、それを応援してほしいというのである。訪ねてきたのは、農家の代表の若林定夫さんと市役所の方だった。市役所の方は、千葉県にある「市町村アカデミー」という全国組織の職員の研修期間で知り合った。私が講師で市役所の彼が受講生だった。地域の文化こそが、地域づくりに必要だと、各地の事例を話していたことで共感をもってもらったようだ。

紹介された若林さんは、二百名以上もいるかぼちゃ生産農家の代表で、男気のある方。現地にくくと村の温泉に連れていかれ湯を浴びながら語ったり、農家の囲炉裏で村の奥さんたちの手作りの料理で迎えてくれたりという、心憎いもてなしをしてくれる洒落た方であった。

かぼちゃはというと、これまで見たこともない、長いひょうたんのような形状のもので、長さは五十センチもあるかというもの。萌黄色ももきいろとでもいうのだろうか、緑の薄い色で、それがうすら縞模様のようになっている。名前は「宿儺かぼちゃ」。かぼちゃの主産地である飛騨高山丹生川地区の伝説の英雄「両面宿儺」からとられたという。約千六百年前の「日本書紀」の戦に登場するという。身の丈が一丈（約三メートル）もあり、二つの顔を持ち、四つの手と四つの足があって、五十人の力をもっていたという。飛騨から美濃まで地域を統率し、農業の指導者でもあったという。

宿儺かぼちゃは、正式には「ウリ科カボチャ属セイヨウカボチャ種」になる。飛騨高山の標高五百から九百メートルの盆地で栽培されている。周辺は乗鞍岳、白山連峰が連なっている。

かぼちゃの花の咲くのは六月頃。鮮やかな黄色い華やか色をつける。葉は青々として大きく、太陽に向かって手を差し伸べているかのようだ。露地栽培の畑で



丹生川地区のかぼちゃ畑

は、大きなかぼちゃが傷つかないようにと、畝と畝の間を大きくあけて藁がまるでベッドメーキングのように敷き詰められている。枝を伸ばし実をつけたかぼちゃのためのベッドなのである。

もともとは自家用で栽培されていたものだが、平成十三年に形のいいものを選抜し、地域の名物にしようと会が結成されたという。丹生川地域の農作物の中心は、トマトとほうれん草。山間地で平地ばかりではない。あいたところに栽培したのが始まりという。

かぼちゃはほっくりして甘みも豊かで、どんな料理にもあう。

イタリアのポレンツォにあるスローフード食料学大学を出て、トリノにある食品マーケットの広報を担当している岡崎啓子さんにかぼちゃのことを話したら、「ピエモンテ州の市場でも同じものを売っています。行ってみたらどうでしょう」と言われた。彼女はイタリアで知り合いとなり、東京来日のおりにかぼちゃを贈つたら、それをイタリアから日本にきたシェフに紹介してくれたのだった。シェフがとても気に入ってレストランで使いたいという。



若林定夫さんと宿願かぼちゃ

さつそく北イタリアのブラ市の市場を妻と訪ねた。ほんとにそっくりのものがある。かぼちゃは、日本には戦国時代に中央アメリカから伝わった外来のもの。セイヨウカボチャは南アメリカ原産で幕末に入ってきたといわれる。そもそも十五世紀にコロンブスがヨーロッパに持ち帰り、そこから世界に広まったといわれる。だからイタリアにあってもおかしくないわけだ。

イタリアの市場のおばさんのレシビは、パルメジャーノチーズと小麦粉を混ぜてオリーブオイルで焼いて食べるというもの。家庭の味だという。それにリゾットもいとのこと。なるほど、今度試してみようと思っている。同じ食べかたでも、地域で異なるものだなあと感心をした。

そこで、日本に戻って、せっかくなら、さまざまな食べかたを試みたいと思った。

実は、高山は、歴史的な景観をたくさん残した町並み、それに周辺の農村部などの風景が素晴らしいことから、観光客が四百二十万人も来ている。地元にも優れた料理家がいる。一度、地元の料理家と農家が一堂に会して、料理を披露してもらおうと、ホテルに集まってもらい、かぼちゃ料理の試食会を開いてもらった。スープ、豆腐、ふくめ煮、サラダ、焼き菓子、ジェラード、シフォンケーキ、マシユマロ、スイーツ、羊羹、プリン、クッキーなどなど、さまざまなかぼちゃの料理が登場した。それも味わいがいい。こんなにかぼちゃの用途があるとは思ってもみなかった。

せっかくだから料理家の農家ツアーをしよう。また逆に料理店に農家が行って公開講座風の料理会をしようと思案したら、農家さんがすっかりのつてくれた。料理家さんもやってみようという。この新しい連携が、私のいまからの密かな楽しみなのである。