



<訪問先>

北安曇郡池田町

内鎌のかんぴょうを守る会

会長 太田 洋介さん(写真)

◇ 守る会 会長 太田さんへのインタビュー

1. 内鎌のかんぴょうの由来と守る会について教えてください。

→池田町の町史によると、内鎌地区で江戸時代からゆうがおが栽培されていたとの記述がある。

昔は夏場の現金収入でかんぴょうを作っていたが、近年は生産者の高齢化などでかんぴょうをひくひき手も減ってしまい、約 160 年の歴史がある地域の伝統文化を絶やさぬようにとの願いから、地元有志で同会を 2011 年(平成 23 年)に立ち上げた。

現在会員は、10 名で男性のみ、平均年齢80歳。

今年の作付面積は3a で、苗を 24 本植え付けた。植え付け1本当たり最高で 40 本のゆうがおが採れることもあり、大きいゆうがおは種取り用に残す。収穫されたゆうがおに苦みがあったため食中毒を考え、苦みの出た株5本を抜き取った。

江戸時代からの栽培と、ひき台と包丁による手びきの技術を含めて、信州の伝統野菜(「内鎌ゆうがお」)に認定されている。



2. 内鎌のかんぴょうを守る会の活動について教えてください。

→農薬を使用しない内鎌ゆうがおの栽培、機械や乾燥機を使わない伝統的な手びき、天日干し、無漂白でのかんぴょう作りと、その販売および手びき技術の継承。(手びきを極めるには大体3年ほどかかる)



3. かんぴょう作りの作業工程等について教えてください。

→朝6時頃から 30~40cm のゆうがおを収穫→洗って並べ天日干し(やわらかくなる)→午後3時半頃からゆうがおの両端を切り落とし 10cm 位の幅で輪切り→皮引き→ひき台と包丁で 1.5~2.0mmの厚さで手びき→ひいたものをハウス内のネットを張った台に並べ丸 1 日乾燥(以前は菰(こも)の上で乾燥させていたが食品衛生法の関係で菰は使用しない)→翌日、計量袋詰めして製品となります。

4. 作業をする中で苦労されていることはありますか。

→ゆうがおのシーズンが夏場の一定期間で梅雨明けから8月中旬ぐらいまで。天気に関係なくゆうがおは成長するので廃棄や原料が溜まってしまうことも。天気が悪いと、干しても白くならず赤くなってしまい商品とならない。自然が相手でどうにもならないが、とにかく天候に左右されるのでそこが一番苦労する。

また、毎日の芽欠き作業も大変です。



5. 内鎌かんぴょうの特長を教えてください。

→市販のかんぴょうに比べ幅広で厚みがあり、白みが強いことが特長で、しっかりと風味を味わうことができるためとても人気があります。

6. 内鎌かんぴょうはどこで購入できますか。

→作業場での注文による直接販売が主で、道の駅「池田町ハーブセンター」、ファミリーマート JA 大北会染店直売コーナーで購入することができます。

内鎌ゆうがおと製品



信州の伝統野菜認定書等



ひき台と包丁



守る会の皆様、ご対応いただきありがとうございました。

令和7年8月5日、18日 取材

📢 今回の第5弾「内鎌ゆうがお(かんぴょう)」はいかがだったでしょうか？

かんぴょうは、カルシウム、カリウム、リン、鉄分などのミネラルや豊富な食物繊維が特徴の栄養価の高い食品です。すべて手作りで作られている内鎌かんぴょうをぜひ味わってみてください。

取材の様子は、当拠点 HP で動画配信していますので、是非ご覧ください。

長野県拠点では、今後も「信州の伝統野菜」の産地を訪問して、現場の情報や取組、伝統野菜にまつわるお話などを取材し、皆さんにお届けしていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

*長野県拠点 HP: <https://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/nagano/index.html>

手びき体験

