

茅野市糸萱地区は、江戸時代に諏訪藩の新田開発により生まれた集落だ。標高1000以前後に位置し、自転車で集落を走っていると息が切れるほど、坂が多い。傾斜地を活かすため、段々畑が広がっている。その土手の有効活用として古くから栽培していたのが糸萱かぼちゃだ。田んぼの畔では大豆、畑の土手ではかぼちゃとユウガオを育てるのが、お決まりだった。

かぼちゃは、日よけとしても活躍した。「みんな昔は、軒へ、かぼちゃ棚つくって日影つくって、その下で涼んだだ。かぼちゃの下に据風呂おいて、近所じゅう風呂入りにきたよ」。最高齢の生産者である篠原治郎さん

暮らしに生きる伝統野菜

糸萱かぼちゃ物語 ②



(94)が子供の頃の様子を教えてくださいました。家の敷地内にも植え、

天然のカーテンの役割を果たしていたのだ。実ったかぼちゃ

日よけとして軒で育てた糸萱かぼちゃ(右側)と、治郎さんの祖母と弟(1940年頃、篠原治郎さん提供)

は、重さでツルが切れないよう、藁を編んで作った「さんばーて」(米俵の蓋、棧俵のこと)を下に敷いて吊るし、支えた。子供に人気のおやつでもあった。

「サツマイモだって、ここらほあまり作らねえだ。かぼちゃを干しや、それ食べたもんだ。一口大に切って硬めに茹で、養蚕用の大きなカゴに干した「かぼちゃ干」。口の中に入れているうちに軟らかく戻り、甘みが強いので、お菓子替わりになった。

冷害で米が不作のときには、かぼちゃに助けられた。「昭和28年頃、大凶作、大飢饉があった。かぼちゃをとっておいで、かぼちゃ飯で年を越したよ。うまいし、カロリーもあるだ。冬先の頃まで保存できるかぼちゃ

やは、米のかさ増し食材としても重宝されたという。「かて飯」と言えば、大根を活用する話が多いが、糸萱ではかぼちゃか粟だった。

馬車での運送業をしていたお父さんが諏訪まで野菜を積んでいくと、とりわけ、かぼちゃが好評で飛ぶように売れたという。治郎さんが働くようになってからも、「トラックいっぱい積んで宿屋に売りにいった」。

いつも暮らしの中に糸萱かぼちゃがある。治郎さんにとって欠かせない「人生の糧」なのだ。

毎月月上旬掲載



篠原 久仁子(しのはら・くにこ)
1978年茨城県出身。野菜ジャーナリスト、諏訪の国公式アンバサダー。さまざまなメディアで執筆や講演を通して農産物や生産者の魅力を伝えていく。両親の出身地である茅野市と東京で2拠点生活をしている。