

カンピョウにみる野州人の知恵

石橋町立石橋中学校

和久井紀明



●ユウガオの実

カンピョウ発祥の地壬生

カンピョウは、ユウガオ（うり科）の実を薄く細長く切り、太陽の熱と風を利用し、自然乾燥させて作られる。カンピョウは、カルシウムを多く含む消化の良い食品で、寿司等に利用されている。現在では栃木県が生産高日本一で、全国の約九〇パーセントを占めており、栃木県の代表的な特産物となっている。

主産地は、壬生町、上三上町など県中南部の十一市町の洪積層火山灰土壌の畑作地で、この主産地では農業粗生産額の一〇～二〇パーセントをカンピョウが占めており、次に重要な作物となっている。

栃木県におけるカンピョウ生産の歴史はそれ程古くなく、正徳二年（一七一二）鳥居伊賀守忠英の壬生移封の時に溯るといわれている。鳥居氏は、関ヶ原合戦の折伏見城に立て籠り、西軍の攻撃を受け

て自害した鳥居彦右衛門元忠を祖とする。

鳥居忠英は、新領地壬生を見て生産性が低く産物の少ないことを憂い、殖産政策を推し進めた。旧領地近江国（滋賀県）水口より瓢種を取り寄せ、郡奉行松本茂右衛門に命じて領内に試作させた。その結果、黒川以西の洪積地は不適であり、黒川以東の洪積地は適地であることがわかった。藤井村（壬生町大字藤井）の名主篠原丈助の努力も見逃せない。丈助は精魂を傾けて夕顔の栽培に努力し、ついに試作栽培に成功したのであった。以上のように栃木県のカンピョウ生産は、壬生町を発祥の地とする。壬生町の精忠神社（鳥居元忠を祭る）境内には、昭和十二年建立の鳥居忠英の徳を称える頌徳碑と、昭和三十七年建立のカンピョウ発祥二百五十年を記念する碑がある。

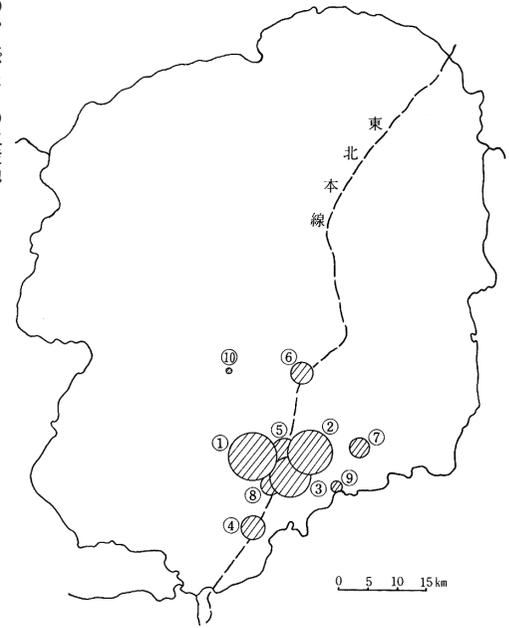
販路拡大の歴史

江戸時代大阪に入荷したカンピョウ

は、大和、河内、摂津、伊勢、近江、播磨、備前など西日本で生産されたものを中心であった。中でも、播磨の赤穂干し、備前の河原干しが知られていた。栃木県山のカンピョウが大量に大阪に入荷するようになったのは、明治十一年（一八七八）頃以降である。その頃からカンピョウの生産は、次第に東へ伸びていった。

明治二十一年（一八八八）頃、産地である栃木県に「下野干瓢商問屋組合」が設立され、東京乾物問屋組合および大阪乾物商組合の間で品質改良問題について話し合いが行われ、取引きの円滑化が図られるようになった。さらに品質の向上と販売の強化をめざして、大正二年（一九一三）栃木県内カンピョウ業者を統轄した組合である「下野物産干瓢商同業組合」が結成された。この組合が設立されてからは栃木県のカンピョウ生産は急増し、明治末は三十五万貫であったものが、大正十年代に至っては九十万貫台にまで達するようになった。生産されたカンピョウのうち栃木県内で消費されるのはわずか一割にすぎず、残り九割は県外へ移出された。移出先は大阪（六割）、東京（二割）などで、石橋駅、小山駅、宇都宮駅、栃木駅などから送られた。しかし太平洋戦争が始まった昭和十六年（一九四一）以降は、二十万貫台以下に

●かんぴょうの生産地



主産市町村	作付面積 ha	10a当たり 収量		種 量 t	順位
		kg	kg		
栃木県	2,970	134	3,980	(全国)	1
① 町	564	137	773	(県内)	1
② 市	555	128	771		2
③ 市	430	145	624		3
④ 市	304	123	374		4
⑤ 市	297	125	371		5
⑥ 市	291	120	346		6
⑦ 市	167	172	287		7
⑧ 市	200	124	248		8
⑨ 市	79	167	130		9
⑩ 市	41	72	72		10
市	22	111	42		11
市	2	130	3		12
市	3	60	2		13
市	17	—	13		14~34

●参考文献

- 『上三川町史』
- 『栃木県の年中行事』
- 尾島利雄・山中清次著『第一法規』
- 『物語壬生史』

激減する。移出先も変化し、大阪を中心とする販路から全国へも移出された。昭和十五年（一九四〇）の頃は、大阪、東京をはじめ、わずかであるが朝鮮、満州国、台湾へも移出されていたようである。昭和二十二年（一九四七）問屋組織としての「栃木県干瓢商業協同組合」が設立され、現在におよんでいる。

生産と品質向上の努力

カンピョウ生産の最盛期は、七月から八月にかけてで、麦の収穫期と稲の収穫期の中間にあたり、農家でも労働上都合の良い時期である。また、天候により豊凶の差が激しく投機的要素を含み、多くの現金収入が期待できる魅力ある商品作物である。ゆえに生産をあげ品質を向上

させるための努力がさまざまな形で行われてきた。そこにカンピョウに関する地域文化発展のひとつの姿を見ることができよう。

ユウガオからカンピョウになるまでに、育苗準備、育苗、生育、収穫とそれぞれの時期があり、昔からいろいろな技術の向上がはかられ、生産性を高めてきた。その中からユウガオの実をむく道具・機械の変遷をみてみよう。大正初期の頃までは、ユウガオの実を輪切りにして中の

ずいを取り、マッチ箱大の手かんなどで内側からむいた。つまり手回し輪切りむきの手回し丸むき機が生産地において発明された。さらに昭和三十年代後半になるとモーター付丸むき機に変わり、皮むき作業が一段とスピードアップされ、生産性も高まった。

品質は、昭和十八年（一九四三）までは天然カンピョウといい、色は自然食のあめ色であった。しかし梅雨期になるとカビが発生したり、保存期間が短いなど問題が多かった。戦後は、漂白および殺菌のため適正なイオウ燻蒸法が全面的に取り上げられ、乾燥が不十分でも長期保存が可能となり商品価値を高めた。

カンピョウ生産最盛期の七月から八月にかけて農家では、睡眠三〜四時間の日が続く。夜のまだ明けきらぬうちに起床

し、その日の天候を見定めるとカンピョウむきが始まる。日の出頃までにむいてしまいたい天日に干す。午後は直径三十から五十センチメートル程になったユウガオの実の取り入れと、花合わせという人工授精の作業を行う。一家総出の労働であり、子供たちも重要な労働力となる。施肥、品種の改良、機械改良等の技術向上のなかに、カンピョウ生産農家のひた向きの努力を見ることができよう。

カンピョウにまつわる民俗行事と民芸品
小正月の農耕に関する予祝行事に、ユウガオの実の形を作り、木にさしてカンピョウむき機に供えるものがある。カンピョウの原料であるユウガオの実の豊作を神々に祈る行事で、主産地である石橋町や壬生町で行われていることが報告されている（尾島利雄・山中清次著『栃木県の年中行事』）。また収穫がすべて終わった時の祝いを、ハデガエシとかムキアゲ祝いといって、赤飯、うどん、寿司などを作って神仏に供え、家族で食べて収穫を喜び祝い、神仏に感謝したという。

ユウガオの実は、成熟すると外皮が硬くなるため、中身をくり抜いて乾燥させ「ふくべ」と称した炭入れとして重宝された。現在では、民芸ブームを反映して奇抜な顔に彩色されたかべかけなど多くの民芸品として加工され、観光みやげになっている。