



とう がん 冬 瓜

いわき市内の冬瓜の栽培地域

- 平中神谷



生産の歴史的由来

冬瓜はウリ科トウガン属のつる性一年草で、原産地はインドや東南アジアです。日本でもその歴史は古く、平安時代から栽培されていたといわれています。日本最古の薬物辞典『本草和名』^{ほんぞうわみょう}には、「カモウリ」として掲載されており、昔から薬としての役割を担っていたようです。95%が水分である冬瓜は、体熱を下げ利尿作用があることから、現在でも薬膳料理などで重宝されています。

「とうがん」は冬の瓜と書いて「冬瓜」ですが、実際に旬を迎えるのは7月から9月の盛夏です。しかし同じウリ科の胡瓜^{きゅうり}や西瓜^{すいか}とは違って、冬瓜は冷暗所に置けば冬まで貯蔵が可能であり、江戸時代には秋からの食材としても活躍していたという書物も残っています。このことから、その名がつけられ、また「冬瓜」を音読みした際の「トウガ」が崩れて「トウガン」になったという説が有力なようです。

主な産地は宮崎県、茨城県、愛知県と様々ですが、特に愛知県では、明治時代から昭和初期まで需

要が多く栽培が盛んだったようです。現在、豊橋市では南部地域を中心に琉球種が主体となり20年ほど栽培が続けられていますが、自家消費用の在来種も数多く見受けられるようです。

いわき市内で栽培している方は意外に少なく、平成23年度の調査では在来の冬瓜は中神谷でしか確認されませんでした。同じ種を繰り返し50年以上栽培しているという方、またその周辺の直売所でも冬瓜をここ数年栽培している方と出会うことができましたが、大き過ぎて家族で食べきれない、切るのが大変などの理由から需要が少ないようで、いずれも自家消費用としてわずかな栽培量にとどまっているようです。

栽培方法の一例

以前は4月頃に苗床を作り10cmくらいに伸びたら定植していましたが、現在は畑に種を直蒔きして自然に発芽させ、カボチャのように地這いの状態で実がなるのを待つだけです。根元から少し上のところから枝分かれして、その先に実がなりますが、実のなり方は不規則で高さ30cm、横は20cm前後まで大きくなりますので十分なスペースが必要です。途中、雑草を手で除去するくらいで特に手入れや肥料は必要としません。実が小さいうちに敷きわらをし、実が直接土に触れないようにすると、色よく作ることができます。

収穫の最盛期は8月～9月ですが、11月頃までに全てを収穫して、納屋などの気温の低い場所に保存すると種蒔き直前の3月まで保存して食べることができます。丈夫できめ細かい皮が水分を閉じこめ、冬瓜の長期保存を可能にしているようですが、完全に熟してから収穫したもののほうが日持ちするようです。

食べる際に、大きめの種をいくつか採り出し、よく洗って天日干しすると、翌年の種として使用できます。



◆冬瓜の種子

すいかの種をひとまわり大きくしたような形

特徴

市販の冬瓜は、その名の通りウリに似ており緑が濃く表面もつやがあります。形はスイカのような球形から楕円形まで、大きさも小玉から大玉まで様々です。

平中神谷の方が代々栽培している冬瓜は、やや丸型の楕円形で、市販のものに比べ表面は粉を吹いたように白く見えます。これは中が完熟して食べ頃を迎えたサインだそうです。

冬瓜自体の味は強くないため、味噌汁の具にしたり出汁の味を吸わせて煮物にしたり、ほかの野菜とともにあんかけの具として用いられることが多いようです。火を通してシャキシャキとした歯ごたえを若干残すのが冬瓜のいちばんの特徴です。

冬瓜ができるまで

種まき・苗づくり

4月下旬～5月初旬に播種。直蒔きで十分育ちますが、つる性で生育も良いので栽培面積は広めにとります。

敷わらのすすめ

播種から1か月くらいでつるが伸びてくるので敷わらをすると良いでしょう。病虫害予防にもなります。

受粉

冬瓜には雄花と雌花があり、雌花は花のすぐ下に丸い実をつけます。必要なら人工授粉で確実な着果を促します。

収穫

市販の冬瓜は開花後1か月程度の青々とした実を収穫したものが大半を占めますが、表面が白くなるまで置いて収穫した物の方が貯蔵性が高いと言われます。

