

# みんな「食べて」大きくなった

192

和歌山大学  
食農総合研究教育センター 客員教授  
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

## きょうい

### 冬においしい国産キウイ

「こんな珍しいものを作り始めたんや」と言うて農家の方が箱詰めフルーツを持って来てくださった。半世紀近くも前の話なのに実家の玄関先での父母と農家の方との光景を鮮やかに覚えてる。キウイとの初めての出会いだった。「リンゴと一緒に置いておくと熟す」と、そんな話も彼はしていた。

キウイの果実は木では完熟せず収穫後の追熟が必要だが、リンゴからエチレンガスが発生するのでキウイの成熟が促進されるのである。

キウイが日本で栽培されるようになったのはちょうど50年前の1973年という。それから間もなく和歌山県でも導入された。ミカンの転作だった。「こんなフルーツがあるよ」と果樹試験場の冊子記事で知った」と言うのは紀の川市でキウイ生産



をするIさん。日本での導入期から半世紀、手探りで生産をやってきたIさんにキウイ栽培の歴史を聞いた。

「学校卒業後はミカン農家の家業を継ぐが、変わった果物をしたかった」。「キウイを知る人はほとんどなく作り方も確立して

いない」時代、Iさんが生産を決意した背景には全国的なミカンの生産過剰があった。70年当時、250万トン前後だったミカンの全国生産量は72(昭和47)年には一挙に300万トンを超え大豊作による価格大暴落が起こった。「380万トンまでいった」(Iさん)という深刻さに加え、折しもオイルショックで生産費の上昇によるさらなる赤字、グレープフルーツ、オレンジ果汁などかんきつ輸入自由化という外圧の波が押し寄せていた。農業団体や生産者は猛烈な自由化反対運動を展開したが、時代の趨勢には勝てなかった。そんな激しく揺れ動いた時代に「キウイのオスメスも知らなかった」(キウイは雌雄両方の木を栽培する必要がある)Iさんは農家の同級生仲間と新しい果実生産にチャレンジしたのだ。

「お、花がついたぞ」3、4年たつてようやく花がついた。しかし広がる枝に「これどないしよ」と剪定方法も分からない。試行錯誤の中で剪定技術、受粉作業を確立してきた。病気のことも分かかってきた。また新芽の頃の晩霜被害を避けるために山の上に園地を移した。

「最初は取引先も、これなんじゃ?という反応だし、消費者もキウイを知らなかった」。しかし、キウイはミカン農家の救世主となり今では和歌山県は国内有数の生産県である。現在はニュージールランド産キウ

Iが市場の8、9割を占めるが、季節が反対の南半球産とは違い、国産キウイの旬は11月から4月。晩秋、Iさんのキウイ畑は収穫の繁忙期を迎える。

紀の川を眼下に紀州富士と呼ばれる龍門山麓の急坂を軽トラで上るとIさんのキウイ畑があった。たわわに実り収穫を待つ200本余の有機キウイの実。

「受粉作業は5月半ば、ふと寒い日があると花が遅れる。つぼみを見れば分かる」

「受粉の後に大雨が来ると駄目だ。天候には泣かされる」。無事に食卓に出荷されるまで丁寧に、木を見て花を見ての研究の日々。濃厚に甘く香り爽やかな国産キウイは試行錯誤した半世紀の見事な技術の結晶だ。



■湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)  
和歌山大学  
食農総合研究教育センター 客員教授  
プロフィール  
博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学  
研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。  
専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食  
料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などが  
テーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロ  
ジェクト研究もマネジ  
メントしている。熊野方  
面には年間30〜50日は  
訪問し研究する。



## レシビ キウイの酵素で やわらかポークソテー

《材料》▽豚肉カツ用…2枚▽キウイ…1個▽白ワイン…大さじ2▽みりん、しょうゆ…各大さじ1▽バター…大さじ1▽オリーブオイル、塩、こしょう…少々

### 《作り方》

- ①キウイの皮をむき、スライスを2枚を置き、他はみじん切りにしポリ袋に入れ手でつぶす。
  - ②肉の脂身に切れ込みを入れ、豚肉の筋切りもする。
  - ③①に豚肉を入れなじませ10分ほど置く。置き過ぎると肉が軟らかくなり過ぎるので注意。
  - ④ポリ袋から先の刻んだキウイを取り出し、分量の白ワイン、しょうゆ、みりんを混ぜておく。
  - ⑤肉を取り出し、水分を拭き塩こしょうをふる。
  - ⑥フライパンにオリーブオイルを熱し、肉を入れ、両面にこんがり焼き色がつくまでソテーし、そこにスライスしたキウイも少し焼く。
  - ⑦焼けた肉を取り出し、バターと④のソースを入れ手早く煮詰める。
  - ⑧スライスキウイを肉にのせ、ソースをかけて盛り付ける。
- \*キウイにはタンパク質分解酵素が含まれており、漬け込むことで肉が軟らかくなる。
- キウイとチーズが合うサラダ  
《材料》▽キウイ、カマンベールチーズ、レタス、ミ下マト、ラディッシュ、バジルなど好みの野菜  
\*オリーブオイルと塩こしょう、好みのドレッシングでいただく。

