

Farm products

農産物

管内の 農産物

湯来町の雪化粧



冬至前まで保管庫で、

出番を静かに寝て待つ

ホクホクと甘い雪化粧を紹介します。



じっくり寝た分、でんぷんが糖に変わるため
甘みと旨味を増していきます

毎年1品目の契約栽培品目を作ることに
取り組んでいた湯来町農事研究会で7年前、
新宅さんは雪化粧の栽培を始めました。4月
初旬に種を播き、5月の連休に定植した苗は、
8月のお盆の頃には色白の美しい実をつけまし
た。1株から3〜4本に誘引する脇芽かきは中
腰で行う手が掛かる作業。またずしりとくる
実の重みは3キロほどもあり、「年を重ねる毎に
重労働に感じる」と新宅さんはつぶやきます。
地面に実が着いてしまつとかさぶた状にな
り品質が低下してしまうため、ワラを敷いたり
皿で受けたりと毎年試行錯誤の繰り返し。今
年は、ほ場の傾斜を活かして棚上げ栽培を試
しました。



〈食材提供者〉

佐伯区湯来町伏谷 新宅 武彦さん

手をかけて大事に育てた雪化粧は収穫
後、新宅さんが小屋を改造した風通しの良
い保管庫で冬至を見越した出荷を待ちま
す。デンプンが糖へと変わり甘みが増してい
く、雪化粧の夏越しともいえる期間も放つ
ておくことはできず定期的に熟し具合を
見回ります。

「ご先祖さまのお墓が見下ろす斜面にあ
る雪化粧の畑は特に荒らすことが出来ない
気持ちになる」と、7月の雪化粧の畑への新
宅さんの思い入れには強いものがあります。
常に見守られて育つた1トンの雪化粧は冬
至の頃、市内のスーパに出回ります。

煮物やサラダ、スープとして大変重宝さ
れるカボチャですが、今回はおやつとして楽
しめるパンケーキをご紹介します。緑黄色
野菜の少ない冬に、カロチンやビタミンを多
く含むカボチャをしっかりと食べ、柚子湯で温
まり元気に寒さを乗り切りましょう。

農産物でつくる

れしぴれしぴ

Special Kitchen

やさしい甘さ、
しっとりふわふわ

カボチャのパンケーキ

材料(4人分)

- ・カボチャ……………30g
- ・薄力粉……………100g
- ・ベーキングパウダー…5g
- ・卵……………大1個
- ・砂糖……………20g
- ・牛乳……………100cc
- ・バター……………10g

作り方

- ①カボチャは皮を取り2cm角に切ってレンジで加熱して柔らかくし、熱いうちにマッシュする。
- ②Aは振るっておく。
- ③ボウルに卵、砂糖を入れて混ぜた後、①を加えてしっかり混ぜ、②の粉類、牛乳の順に合わせる。
- ④フライパンを火にかけ、バターを1/4量を溶かし、③の生地を1/4量入れて両面焼く。

(制作：イーファム)

