

あきたの伝統野菜③新処ナス(横手市十文字) **花ずしと相性ぴったり**

弘子さん(手前左)の畑でナスを手にとって今年の出来栄を確認する保存会メンバー

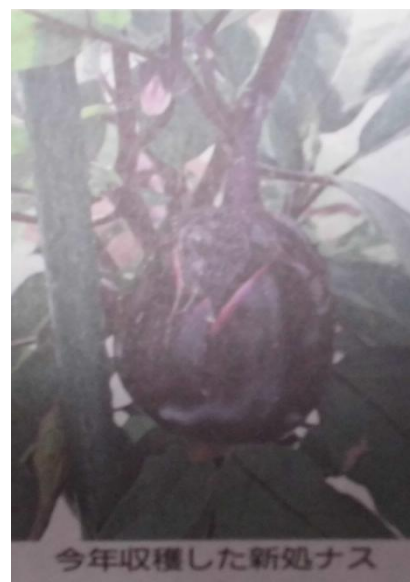
横手市十文字町鼎の新処集落。平均年齢84歳の女性グループ「新処ナス保存会」は、この地に古くから伝わる新処ナスを栽培しながら、県南の伝統食「ナスの花ずし」(漬物)の継承にも取り組んでいる。

2004年ごろ発足し、メンバーは会長の佐藤フサさん(78)、佐藤米子さん(87)、黒沢弘子さん(86)、黒沢アヤ子さん(84)。地元で花ずしの加工販

売まで担っているのは、保存会の中でもフサ子さんと弘子さんだけという。

新処ナスは丸ナスの一種で水分の少なさと実の堅さ、皮の薄さが特徴。素揚げや煮浸しをはじめどんな料理にも合う。長期間漬けても形が崩れず歯応えもあり、花ずしとの相性はぴったりだ。

7月中旬、メンバーの中でも一足早く植え付けした弘子さんの畑(5畝)で収穫が始まった。葉っぱの間からは、まるっと太った直径8センチほどの巾着型のナスがぶら下がる。畑に集まった4人は、今年の出来栄を確認、他メンバーの畑でも今後収穫が本格化し、10月末ごろまで続く。収穫量は4人合わせて2万5千個ほど。



今年収穫した新処ナス

栽培は3月下旬ごろから始まる。病気に強い別のナスの品種を台木に、20度前後のビニールハウスで育苗した新処ナスの穂木を5月初めに接ぎ木する。6月中に畑へ定植。真夏に収穫のピークを迎える。

いつ、どのように伝わり栽培が始まったかは定かでない。県立大の研究では本県の在来4品種のうち、新処ナスと関口ナス(湯沢市)、富沢ナス(横手市)は遺伝的に類似性が高いことが判明。これら3品種は中国、四国、九州地方の品種に由来し、新潟や大阪の品種群と遺伝的に交流した後、本県に伝わったと推測されるという。

フサさんによると、隣町から嫁いだ56年前に身内が栽培していて、明治生まれの義祖母が花ずしを作っていた。「みんな種まきが始まる春先になると、ナスの話題で持ちきりだった」と振り返る。正月やハレの日に食べるが多かった。

絶妙な甘じょっぱさと、華やかな見た目が魅力の花ずし。ナスの一番太い部分を輪切りして使うため、1個から一つしか作れないぜいたく品だ。ナスを1カ月ほど下漬けした後、水に浸し塩抜きして水気を絞る。

こうじをまぜたもち米と食用菊、赤唐辛子を重ね、最後に砂糖をたっぷりかけて作るのが保存会流だ。作り手によって味が異なり、それぞれに秘密のレシピがある。

フサさんと弘子さんは、花寿司を道の駅十文字やスーパーモールラッキー(同市十文字町)に出荷。10月末からおよそ2カ月間店頭に並ぶ。花ずしがメインで、ナスそのものの出荷はごくわずかだという。米子さん、アヤ子さんも友人や知人に配っている。

「あと年だし、最後だと思っても『花ずしやめねでけれ』『楽しみにしてる』っていう人がいるから何とか続けている。(米子さん、弘子さん、アヤ子さん)。喜んでくれる人たちの声が続ける理由だ。

4人も高齢になり、このままでは栽培も食文化も途絶えることが危惧される。フサさんは言う。

「手間もかかるし、『栽培したい』『花ずしを作りたい』という若い人もなかなかいない。でも、新処ナスの花ずしはやっぱり特別な味。なくすのは嫌だ。作る量を減らしても、体が続くうちはほそぼそと続けたい」(喜田良直)

<随時掲載>

(令和8年 7月25日(土)秋田魁新聞より一部抜粋)

