

板井原こうこ(漬物)作業

訪問日 平成27年 12月28日(月)



11月23日に板井原大根の収穫と干し作業を手伝いました。(板井原通信第10号参照)

現在の姿です。かなり干からびた状態。約一ヶ月間干すと水分が抜けて甘みが増すのだそうです。



これを板井原こうこ(漬物)の材料として使います。大根は葉をとって、捨ててしまいます。ついてた土は手で落としたそうです。

大きな樽の中に大根をすき間なく並べます。(原田さんちのみそ蔵の中です。)





大根を並べた後、干した柿の皮や唐辛子を広げるように入れて最後に塩を混ぜた糠を入れて繰り返し、漬けていきます。

これを何層にも並べていきます。樽の中がいっぱいになったら、樽にふたをして、その上におもしろを乗せたら漬物の作業は終了です。



原田さんの畑では、板井原大根の種を収穫するために、一旦、引き抜いた後に丈夫そうで形のよい大根をもう一度、畑に戻して花を咲かせて種を収穫し、育てています。他の大根と交配しないように厳重に管理して貴重な遺伝子を守っています。

作業を終えた後、部屋の中に入り、囲炉裏で温まりながら昨年つけたこうこをいただきました。この地に伝わる板井原大根の話を聞かせてもらいました。



今日は、板井原こうこを作る作業をしました。漬物の材料を見てみると、ぬかや、塩、唐辛子、それに、干した柿の皮まで漬物の材料でした。僕が思っている漬物の材料は、糠と塩、大豆だけだと思いました。板井原では、干した柿の皮や唐辛子も漬物の材料だとわかり驚きました。それと、驚いたことは他にもあり、板井原こうこをつくっているところは、**原田さんの家**しかいないことでした。板井原こうこを長く続けさせるには、**板井原に移住してきた人に板井原こうこを育てるようにお願いしたら良い**と思います。(T,R)

漬物作業をして、最初に漬け方の説明を聞いて、その後実際にやりました。現在この手作りで板井原こうこを作っているのは、原田さんしかいません。今後継ぐ人がいない場合、板井原こうこがなくなることになります。こうこは、食べてみると、初め辛味がありだんだん少し甘みになる味です。**家族や友達にもたべさせたいです**。この漬物技術を残すためイベントでの試食で発信していきたいです。(Y,K)

今回は板井原大根を漬ける作業、つまり板井原こうこを作りました。そこで初めて知ったことは、板井原こうこの**甘さの秘密は干した柿の皮**と一緒にいれて漬けていたからだったんですね。出来上がりがとても楽しみです。

板井原大根で作った板井原こうこを食べたいのでしたら遠いですが、板井原集落までぜひ足を運んでください。美味しいですよ!! (M,T)

原田さん
家のこうこ



板井原こうこの事

板井原大根の漬けこみの作業まで体験させていただきました。一緒に漬け込むものは、ぬか、塩、柿の皮、トウガラシと極めてシンプルです。特に特別なものを入れるわけではないのにあの独特の味はどこから来るのでしょうか。可能性として考えられるのは、塩以外はすべて自家製だという事です。柿の皮やトウガラシはもちろんの事です、ぬかも水車で精米したものを使っているとのこと。米の粉が微妙な味わいとなっているのかもしれませんが。そして水洗いしていないのももちろん土も混ざっています。これら諸々のものが板井原大根の特性と相まって絶妙な発酵が起こり、独特の風味を出しているのでしょう。

「板井原こうこ」は**板井原で育てた板井原大根**を使ったものしか本当の「板井原こうこ」ではない。」板井原こうこの伝統を長く守り継承してきた原田さんは語られます。それは板井原大根の種が他のアブラナ科の植物と交配しないように、近くにどのような作物があるのかをきちんと管理して、注意深く育てられている姿勢にも伺えます。この頑なな姿勢こそが板井原こうこを現在まで残すことができた原動力なのです。この地の遠い祖先から継承されてきた昔ながらの「板井原こうこ」を残されているのは、もう原田さんしかおられないとのこと。その生産方法にも焼畑の文化を色濃く残し、天皇陛下に献上され、「**これ食べ出したら、とまらなくなっちゃうんですよ**」と高校生にも言わしめた板井原こうこ。今後どうなっていくのでしょうか。今できることは、記録を残しておくことです。(顧問)

