

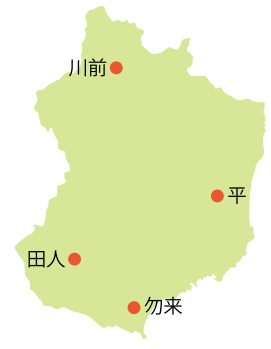


◆鷹の爪

唐辛子・鷹の爪

いわき市内の唐辛子・鷹の爪の栽培地域

- 平北白土
- 勿来町窪田
- 田人町にちぶ荷路夫
- 川前町下桶売



生産の歴史的由来

唐辛子はナス科トウガラシ属の香辛料です。原産地は南米（南アメリカ）で日本に入ってきたのは16世紀後半から17世紀といわれ、日本は現在80%を輸入に頼っています。近年、外国の食文化が多く紹介され、日本でも多種多様な唐辛子が流通するようになりました。

唐辛子と鷹の爪の違いですが、一般には鈴生りに実をつけるのが唐辛子、上向きになるのが鷹の爪と呼ばれているようです。鷹の爪を「天上向き」などと呼ぶ人もいます。

平成23年度の私たちの調査でも、平、川前町、田人町、勿来町など市内のいたるところで在来の唐辛子と出会うことができました。在来の多くは辛味が強く、赤く熟した唐辛子自体が料理のメインとなることは少ないものの、らっきょう漬けや白菜漬けなどの保存食、きんぴらごぼうなどの家庭料理のアクセントとして登場する機会は多く、畑で栽培される農作物の加工にしばしば用いられること

で毎年栽培が続けられてきたと思われま

赤く熟した唐辛子を乾燥させ腹を割いてみると、1本の唐辛子から40～50の種が採れます。市内には、自分の家で収穫した唐辛子から翌年の種を残して同じ種を親子代々で100年以上栽培している方がいます。自分の家の唐辛子が辛味・風味とも一番とおっしゃる方もおります。見た目にも美しい唐辛子ファンは、家庭菜園での栽培者を含めると相当数いらっしゃるのではないのでしょうか。

REPORT

唐辛子への思い

唐辛子は、暑さや病害虫に強く比較的栽培しやすい作物といえます。昭和初期にカゴを背負って売りに来た種屋さんから種を買って栽培を始めた方や、それ以前から畑の隅で栽培されて現在に至るものまで歴史は様々です。先にも述べましたが、これほど長期に栽培されている理由の一つは、各種漬物など伝統的な家庭料理に多く用いられてきたからと思われま

唐辛子と鷹の爪両方を栽培している方に使い分けの方法を尋ねたところ、子供も食べるラッキョウには鷹の爪を使用し、白菜漬などには唐辛子を使用しているとの回答が返ってきました。唐辛子・鷹の爪ともに栽培法や調理法にさほどの違いは見られませんが、それぞれの家庭の中でちょっとした使い分けが見られます。唐辛子の収穫期間は長く、5月末から11月の霜が降りる前くらいまでは次々と花を咲かせ実がなります。鮮やかな緑の中に真っ赤な実が見え隠れしている姿も美しく、昔は「観賞用」として栽培されていたという理由もよく分かります。栽培者の一人は、「私が嫁に来て3年後くらい…終戦直前に植え始めてから、らっきょう漬けやきんぴら、特に白菜漬けには欠かせなかったね。この唐辛子を使った昔の料理、特にヘラナの漬物はなつかしいね。昔から作ったのは辛いからね」と語ってくれました。在来作物の中でも名わき役として歴史を刻んできた唐辛子一本からも、その家と畑の歴史をうかがい知ることができます。

◆唐辛子



栽培方法の一例

◆唐辛子（田人町荷路夫産）

3月末から4月初め頃に苗床に種を蒔き、10日くらいで芽が出ます。その後しばらくは苗床で育ててから畑に植えかえます。植えかえる前に、畑に野菜配合肥料を撒き、黒いビニール（マルチ）で覆い、植え替えの準備をします。

5月頃良い苗を選び畑に植えかえます。このとき、昔からの教えに従って苗は2本ずつ植えるようにします。株と株との間は約45cm、畝と畝との間も約45cm離して約20株ずつ2列植えます。1か月くらいすると、草丈が高くなってくるので支柱を立てて支えます。7月頃には花が咲き、8月からは青トウガラシが食べられるようになります。10月頃には長さは12～13cmになり、実も十分に赤くなります。この頃に収穫しハウスの中で1か月くらい乾燥させます。乾燥後はミキサーで粉にして調味料として利用したりします。

◆鷹の爪（平北白土産）

植えつけ2週間前に、苦土石灰を撒いて耕し、1週間後に堆肥・鶏ふん・化成肥料を撒いて混和し、畝を作ります。3月下旬、育



■切腹唐辛子の作り方

材料

青唐辛子
みそ
しその葉
サラダ油



作り方

1. 青唐辛子に縦に切り込みをいれ味噌を詰める。(写真A)
2. 1をしその葉でくるみ、つまようじ等でとめる。
3. フライパンにサラダ油をしき、2を炒める。(写真B)
4. 唐辛子にほどよく火が通ったら出来上がり。



「切腹唐辛子」の形で調理され食べられています。真つ赤に熟した唐辛子は、香辛料として様々な料理で活躍していますが、栽培者のお宅では青唐辛子もしばしば食卓に登場します。さっぱりとした辛味の青唐辛子は、食欲が衰える夏を乗り切るにはもってこいの夏野菜です。青唐辛子の腹を縦に長く切り開く様が、武士の切腹に似ていることから、川前町では「切腹唐辛子」の名で調理されています。

「切腹唐辛子」

在来作物と伝統・食・文化

苗ポットに5～6粒ずつ蒔き、本葉が出始めたら株間約40cmで2本ずつ移植します。本葉が10枚以上になった頃に支柱を立てます。追肥は化成肥料を施し、土と混ぜて株元に土寄せしたあと、わらを敷きます。実が赤くなったら一つずつ鋏で切って収穫します。収穫後、風通しの良い場所で乾燥させます。乾燥させたあとは、漬物の材料に利用したり、粉にして、青い柚子と塩少々を加え自家製の香辛料にしたりします。



◆唐辛子を乾燥させている様子
(11月下旬)



◆唐辛子の種子
(実物大)

特徴

◆唐辛子 (田人町荷路夫産)

実の長さは約12～13cm、太さは最大で約1～1.5cmほどに育ちます。また、当地で栽培されている唐辛子は辛味が強く、「この唐辛子でないとダメ」という根強い愛好者もいます。

◆鷹の爪 (平北白土産)

実の長さは6cmくらいで、実のつき方は唐辛子とは異なり、上向きに実がつく。

唐辛子ができるまで



種まき・苗づくり

唐辛子は暖かい気候を好むので、苗が10cmほどになるまで苗床やハウス内で育てます。

畑の準備

堆肥や配合肥料を十分に施し、マルチングした畑のほうが生育が良く収穫量も多めです。



唐辛子の花

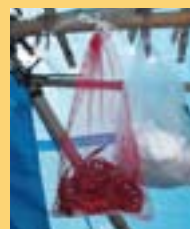
支柱と追肥

草丈が高くなり、実がつくと倒れやすくなるので支柱を立てましょう。また、7月頃から花が咲き、11月初旬頃まで次々と実がなります。唐辛子は収穫期間が長いので生育の様子を見ながら化成肥料や配合肥料を施します。



収穫

実が赤くなったら鋏で切って一つずつ収穫するか、晩秋にすべての実が熟してから株ごと引き抜いて軒下などの日陰で乾燥させます。また実がつきたての細く青い唐辛子や葉も料理して食すことができます。



種どり

赤い実を乾燥させ、中から種を採り出します。辛味成分で指先がヒリヒリする場合がありますので、手袋やピンセットを使用すると良いでしょう。