

『かんぴょう生産』に関する道具及び資料の収集をおこなっています。

栃木県を代表する特産品の一つである『かんぴょう』は、江戸時代に下野国に伝わり明治・大正・昭和をとおして県内各地で生産され、現在でも栃木県の主要な農産物となっています。

しかし、近年の食生活の変化とともに、安価な国外製品におされ『かんぴょう』の県内生産高も減少の傾向にあります。このような『かんぴょう』生産の減少は、今日まで『かんぴょう』生産を支えてきた昔からの貴重な生産道具の消滅という現象も引き起こしています。

教育委員会では、先人達が苦勞して開発した『かんぴょう』剥きの機械をはじめ、生産にかかわる貴重な資料を収集し、後世に伝承し引き継ぐことを目的とした事業を実施します。

この事業は、栃木県に『かんぴょう』が伝来して 300 周年を節目として、下野市と壬生町が共同で、栃木県の「わがまち協働推進事業・広域連携事業」の補助を受け 3 ヶ年の予定で実施します。

この収集・記録した『かんぴょう生産道具』は、国の有形民俗文化財の指定を受け、保存をはかることを目指していきます。

収集資料

- ・かんぴょうの生産用具の中でも特にかんぴょう剥きに関する道具や資料
- ・昭和 30 年代以前のかんぴょうの生産風景（かんぴょう剥き・かんぴょう干しに関する写真など）

資料収集期間 随時

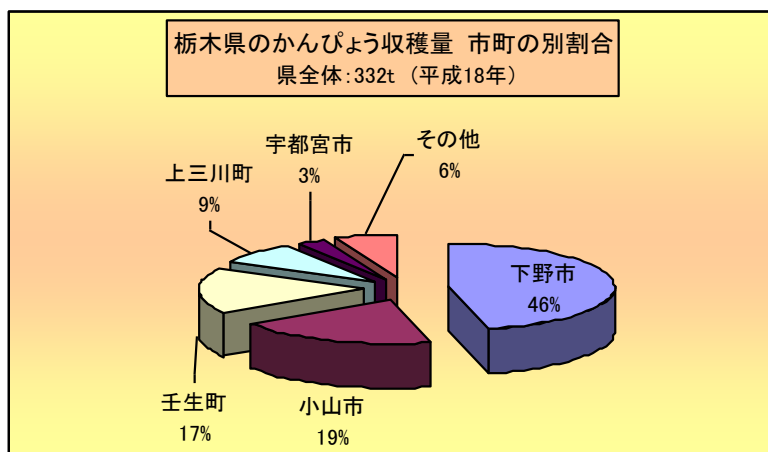
問合せ 下野市教育委員会文化課 TEL0285-52-1120



手回し式かんぴょう剥き機

下野市の干瓢生産

栃木県のかんぴょうの生産量は全国の90%を占め、日本一の生産量を誇っています。下野市の生産量は栃木県全体の生産量の46%を占めています。



ゆうがおの原産地

ゆうがおの原産地はアフリカ・アジアの熱帯地方で、現在でも野生種が存在しています。一般にゆうがお等のひさご類は、果実の外皮が堅牢で軽く、適当な容器を作るために栽培されていました。今日でも観賞用や容器として熱帯から温帯に至る広い地域で栽培されています。

しかし、ひさご類を食用としている国は少なく、日本以外では韓国、中国、ペルーといった限られた地域でしか食用とされていません。この理由としては、一般に栽培されているひさご類の多くが、その果肉に強い苦味をもっているからと言われています。

日本への伝来

かんぴょうの歴史は古く、日本への伝来にはいくつかの説がありますが、一般的なものとしては、神功皇后じんぐうが朝鮮から戻って産着を木津の地に埋めた際、その産着に夕顔の種がついていて、翌年夕顔の新芽が出たという朝鮮からの渡來說があります。しかし、明確な文献がないため確かめられませんが、インド、中国、朝鮮という経路を経たのち、おそらく4世紀後半の朝鮮進出の折に何らかの形で伝わったものと推測されます。

食用として利用した始まり

かんぴょうはゆうがおの果肉を薄く細く剥ぎ、乾燥させた食品のことです。したがって生の果実のことは瓢（ふくべ）といい、かんぴょうという作物は存在しません。

日本におけるかんぴょう生産の始まりには滋賀県説と栃木県説それに大阪府説があります。まず、滋賀県説では、口碑によると「慶長（1596

～1614）のはじめ、長束正家なつかまさいえが水口城主みなくちであった頃、はじめて栽培に着

目し大いに農民の経済を豊かにしたようです。その後正徳2年（1712）

水口城主かとうよしのりが加藤嘉矩かとうよしのりに変わり、旧領下野国壬生の製法（細長く線状とするもの）に則り、その普及をはかった」と言われています。

また、「元禄2年（1689）近江水口御山の農民井上兵左衛門が、山神の新墾地にゆうがおを栽培し、その実を細長く切り干し、かんぴょうとして売り出した。以来周辺の村でも副業として盛んに栽培した」という説もあります。

もう一説には、「昔は乾燥せずに生のまま食用にしていたが、室町時代に近江の甲賀忍者が乾燥して栄養価を高め、長期保存と重量の軽減をはかり携帯食料にした」という文献もあります。

一方、近江昔話によると「水口でかんぴょうが栽培されたのは、水口藩主加藤氏が正徳2年、下野国壬生から水口に転封されたとき、種子を下野から持ち帰ったものだといわれている」ということが伝えられています。

以上のようにさまざまな説がありますが、いずれも口碑や昔話によるもので、確かな文献が残っていないため、誰が、いつ、どこで、どうやって、何のために作り始めたということは不明です。

かんぴょう生産地の移りかわり

日本において原産地であるといわれる滋賀県は、古くからの生産地であり、代々水口城主が毎年幕府や老中に献上していたほか、土産品としても珍重されていました。また、大阪では安土桃山時代後期から河内、摂津木津難波などで商品作物として産出しはじめ、木津かんぴょうは難

波かんぴょうとして有名でした。江戸時代には河内、摂津、江州水口ごうしゅうの他大和一円、播州ばんしゅうなどの製品が流通しました。

江戸時代中期になると栽培の中心は近江の水口となり、明治に入ってから関西での栽培は減少の一途となり明治 20 年頃には大阪での栽培はみられなくなりました。ちょうどこの頃、関東では栃木、茨城でのかんぴょう生産が次第に増加し、関西の産地は次第に圧倒されるようになりました。

栃木県における生産の始まり

栃木県におけるかんぴょう生産の来歴には諸説がありますが、天文年てんぶん間（1532～1555）あるいは元文年間げんぶん（1736～1741）や天文 18 年（1590）に丹波国木津の郷より種子を求め栽培を始めた等の説がありますが、正徳 2 年（1712）近江水口城主であった鳥居忠英とりただてるが壬生に転封となった際、特産品とするために近江国木津より夕顔の種子を取り寄せ、栽培を始めたという説が一般的に伝えられています。しかし、いずれにしても確証があるわけではないので、どれが正しいかは分かりません。いずれにしても、江戸時代には栃木県内で生産されており、明治時代には特産品として生産量が増加していったと考えられます。

かんぴょう生産の歴史

かんぴょうが作られるようになった時期は、確かな文献等が残っていないため不明ですが、江戸時代には、大きな包丁で輪切りにして小刀で外側から剥いていたようです。明治時代になると、「手カンナ」が考案され、夕顔の実を輪切りにして、わたの部分をくりぬいて内側に手カンナをあてて、輪切りを回しながら剥くようになりました。その後、輪切りにしたふくべを回転させながら外側から剥いていく輪切り用手回し機が作られました。さらに昭和の初めには、丸剥き用手回し機が考案されて丸のままの果実を外側から剥くことができるようになりました。そして、丸剥き用手回し機から足踏み式丸むき機が開発され、昭和 30 年代になると現在と同じ動力式丸むき機へと改良され、かんぴょうの生産量を飛躍的に増加することができるようになりました。