

かんぴょう生産量日本一！ かんぴょう条例を制定しました

～みんなで知ろう 食べよう 広めよう わたしたちの「かんぴょう」～

■問い合わせ先 農政課 ☎(32)8906

かんぴょう生産量日本一！
栃木県のかんぴょうは、全国の生産量のおよそ99%を占め、代表的な特産物となっています。そのうち、下野市の生産量は県内のおよそ62%であることから、下野市はかんぴょう生産量日本一となっています。



かんぴょうとは？
かんぴょうは、ウリ科の植物であるユウガオの実「フクベ」を細長くむき、干して乾燥させたものです。

ユウガオの実は6月下旬から8月にかけて収穫され、1玉6～8kgの実から150～200gのかんぴょうができます。

かんぴょうむきの作業は深夜から始まります。専用の機械を使ってひも状にむき、竿にかけてビニールハウスなどで一日中天日に当てて乾燥させます。

緑一面のかんぴょう畑や、軒先に干された白いかんぴょうは、まさに下野市の夏の風物詩です。



かんぴょうの歴史

栃木県におけるかんぴょうの生産は、正徳2(1712)年に、壬生藩主の鳥居忠英が現在の滋賀県からユウガオの種を取り寄せ、領内に試作したことが始まりとされています。下野市をはじめとする栃木県の南東部の土壌や気象条件がかんぴょうの栽培に適していたことが、この地域にかんぴょう生産を定着させたと考えられています。

かんぴょうの成分

かんぴょうは、食物繊維やカルシウム、カリウムなどを多く含み、栄養的にバランスがとれた食物です。消化が非常によく、便秘や夏バテの予防にも良いと言われています。

暑さが続くこの季節に、かんぴょうを食べて体調を整えましょう！



かんぴょうを取り巻く状況

かんぴょうは、生産者数、栽培面積、収穫量がいずれも減少傾向にあります。

要因の1つは、かんぴょうの生産が重労働であるためです。

収穫の時季、かんぴょうむきの作業は深夜2時頃から始まり、休みなく干す作業に入るため、体力と労働力が必要です。

このことが、かんぴょうの生産の敷居を高くし、新規生産者を増えにくくしています。

また、生産者が使用している機械は、何十年も前に製造されたものがほとんどです。機械が消耗して買い替えようと思っても、製造しているメーカーがありません。部品も製造されていないため、修理もできません。

こういった状況も、生産維持の妨げになっています。



かんぴょう条例の制定

こうした状況を打開しようと、令和2年3月にかんぴょう条例が議員提案により制定されました。

この条例は、市や議会、かんぴょう生産者、事業者、市民それぞれが役割をもち、お互いに連携・協力して、かんぴょうの消費拡大と普及促進に努めることを求めるものです。

条例制定をきっかけに、全市一丸となって、下野市産かんぴょうの生産振興と消費拡大への取り組みを行い、「かんぴょう生産量日本一！下野市」を全世界に向けて発信していきましょう。

かんぴょうむきの機械

