シリーズ まち・ひと・しごと #025

つるっこファーム

つるっこファーム代表　佐伯和さん・佐伯幸子さん

日本の伝統野菜「ツルクビカボチャ」を利根町の特産品に！

みなさんは、「ツルクビカボチャ」という野菜をご存知でしょうか？

古くから日本で栽培されてきた伝統野菜の一つで、その名のとおり、首の部分が鶴の首のように長細いことからそう呼ばれています。

今回は、この珍しいツルクビカボチャを町内で栽培し、普及活動をおこなっている農園「つるっこファーム」の代表、佐伯和(さえきかずし)さんと幸子(さちこ)さんご夫妻にお話を伺いました。

町おこしの一環で始めた農園「つるっこファーム」

佐伯さんご夫妻が利根町に引っ越してきたのは今から30年前――

当時と比べ、今は近所に空き家や空き地が増え、町の活気が薄れてさみしく感じていたとき、町で、空き地有効活用のアイデアを募集しているのを知り、空き地の活用に興味を持ち始めたそうです。そこで、「休耕地を利用して町おこしをしてみよう」と、今から5年ほど前にツルクビカボチャの栽培をはじめ、3年前に「つるっこファーム」を立ち上げ、現在は、佐伯さん夫妻を含む4名で2つの畑を使って活動をしています。

ツルクビカボチャの美味しさを、多くの方に知ってほしい

「ツルクビカボチャは、自然農法で手間がかからず栽培ができるんです。栄養価も高く甘くてとっても美味しいですよ。ペースト状にすれば離乳食や高齢者の食事としても最適です。」という幸子さん一番のおすすめはポタージュスープ。

昨年は、「もっと多くの方にツルクビカボチャの美味しさを知ってほしい」と、町が主催したレシピコンテスト「Tone‐1グランプリ」に、ツルクビカボチャのポタージュスープのレシピを応募したところ、見事グランプリを獲得し、これをきっかけに、今では、利根町公民館で料理教室を開催するなど、多くの方々にツルクビカボチャの美味しさを広める活動を積極的に続けています。

1.幸子さんお手製の看板は、小さいお子さんにも好評。「つるっこ」には、「みんなでつるもうよ」という意味も込められているそう　2.公民館で開催された料理教室。作ったお料理やお菓子の試食会で、参加者とお話をするのも楽しみのひとつ

ツルクビカボチャを町の特産品に

家庭菜園の経験はあったものの、本格的な農業は初経験だったという佐伯さんご夫妻。美味しくて、安心安全な野菜作りのため、栽培方法や新たなメニュー開発など、日々研究に取り組んでいます。

「町のイベントで、役場の職員さんたちと一緒におこなったツルクビカボチャの販売やPR活動など、つるっこファームをはじめたことで、多くの方々と知り合うことができました。

若い人や地域の方々とつながりが持てたことも嬉しくて、この活動が、私たちにとって充実した価値ある時間で日々の活力にもなっています。」と話すご夫妻の夢は、いつかツルクビカボチャが町の特産品になって、商品化されること――

「そのために、まずはツルクビカボチャの知名度を上げて、生産してくれる農家さんや若い人が増えていくよう、頑張ってPR活動を続けていきたいです。

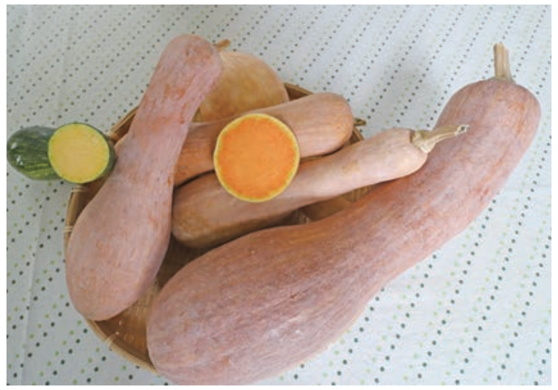
休耕地を使ったツルクビカボチャの栽培を通して、みんなで町を盛り上げていきたい。みんなで力を合わせて活性化に取り組みましょう。」と和さんは話します。

町の移り変わりを肌で感じ、特産品づくりという視点から、町の活性化に取り組む「つるっこファーム」のみなさんの想いと活動は、今後、私たちがしっかり引き継いでいかなければならない、大切なことなのかもしれません。

今回ご紹介した「つるっこファーム」の利根町産ツルクビカボチャは、佐伯さんのご自宅または、毎月第3月曜日に役場のイベントホールで開催されている利根町新鮮野菜の直売会で購入できるほか、町内の飲食店では、羽根野台のレストラン「ドルチェ」のシフォンケーキ、布川の手づくり和菓子「船橋屋」のどら焼きでも味わうことができます。

新たな町の名物となるかもしれないツルクビカボチャ、日本古来の伝統野菜の味を、ぜひ一度ご賞味ください。

「ツルクビカボチャパイ」ジャム状にしたツルクビカボチャをパイ生地に入れて焼き上げたお菓子は、昨年12月の「トネマチ冬まつり」でも販売し完売するほどの人気



「つるっこファーム」のツルクビカボチャの収穫時期は8月～11月。いつの日か、利根町の新たな特産品となることを目指して活動中

1．経済課の職員にツルクビカボチャのプレゼンテーションを開催。町内外でのPR活動も大切なお仕事　2．ツルクビカボチャは、緑色からオレンジ色に熟した時期が糖度が増し、収穫のタイミング

Tone1 グランプリでグランプリに選ばれたレシピをご紹介！！

「ツルクビカボチャのポタージュスープ」

「つるっこファーム」に関する問い合わせ
代表　佐伯　和さん（☎ 68-8789）まで

<材料：4人分>

ツルクビカボチャ	400 g
水	200cc
ローリエの葉	1 枚
コンソメ顆粒	大さじ 1/2
生クリーム	50ml
牛乳	70ml
塩	少々
こしょう	少々
パセリ（乾燥）	少々

<作り方>

1. 種を取りピーラーで皮をむく。
2. 強火で約 15 分蒸す。
3. 粗熱をとり、水を加えてミキサーでペースト状にする。
4. 鍋にペーストとローリエを入れ軽く沸騰させる。
5. ローリエを取り除き、生クリームと牛乳を加え、コンソメと塩・こしょうで味を調える。
6. 器に盛りパセリを振りかける。