



昔ながらの方法で  
かんぴょうを作る  
稲葉さん

## 昔の製法でかんぴょう

茨城県桜川市の稲葉さん

茨城県桜川市真壁町山尾の稲葉広一さん(74)は、昔ながらの方法で、かんぴょうを手作りしている。

「かんぴょう用かな」でむき、天日干しする。無漂白で柔らかく、天然の味が人気だ。来週には地元の真壁さわやか直売所に並ぶ。

稲葉さんは天気の良い日を見計らって朝早くからかんぴょう作りに取り組む。自家産のユウガオの実を幅3センチほどに輪切りにし、小さなかなで厚さ2、3ミ

の帯状にむき、竹のさおに掛けて天日干し。にわか雨の時や夜は納屋に入れ、3日ほど天日干しして仕上げる。

夏の強い日差しと程よい風がおいしいかんぴょうを作るといふ。稲葉さんは

「急な雨に遭うと変色してしまう。乾燥が勝負だ。おいしいかんぴょうを味わってほしい」と語る。

1日にむくユウガオは5～6個といい、かんぴょう作りは盆すぎまで続く。

(茨城・南部)