

やまたらけ

YAMADARAKE

AUGUST

No. 13

2005

魅惑の果物

ポポポ

早川町葉袋。この集落には、ポポと呼ばれるフルーツの木があちこちの庭先にあります。秋になると熟すポポの実には、今までかいたことのないような、独特の香りを發します。そして毎年、「珍しいれ。食べてみるし」と、袋いっぱいポポが編集部に届けられるのです。

もちろん、いただいたものは残さず全部いただくのが編集部。でも、ポポってどういうフルーツ？なんて早川にあるの？その素性は、地元の方に聞いても、いまいちはずっきりしないんです。そこで今回、編集部では、このポポを徹底調査することにしました。

明らかになった意外な新事実。人々の記憶に残るエピソード。そんなポポの魅力満載の今号です。みなさんも、ポポを食べてみたくなること間違いなし！

ポポって どんな植物？



図鑑によれば、ポポは北アメリカ原産で、バンレイシ科の植物。「フルーツの女王」と呼ばれる「チエリモア」も同じ仲間。「ポポー」が正しい名称のようだが、早川町では、末尾をのばさず「ポポ」と呼ぶ人が多く、アルファベットでは「pawpaw」と書く。

独特の香りが 最大の特徴

実は、9月末から10月初めにかけて熟す。木から落ちたものを拾い、皮をむかずに縦に切ると、空豆大の黒い種がいくつも並んでいる。それをよけながら、スプーンですくって食べる。味と香りは、なんとも例えようがないが、しいて言えばマンゴーとバナナを足したような感じ。北米産なのに、まるでトロピカルフルーツ。食感はやわらかく、冷やして食べると、冷たくておいしい。

ポポ 【PAWPAW】

バンレイシ科アシミナ属 北米原産

栄養価と可能性

蔵庫で冷やせば一段と美味しくなる。

ビタミンA、C、鉄分、カリウムなどを豊富に含み、アミノ酸のバランスにも優れていることから、近年注目されているようだ。また不飽和脂肪酸が多く含まれており、ダイエット効果が高いともいわれている。



濃いえんじ色の花。小さいので、あまり目立ちはしないが、とても可憐。



葉は大きく、形は朴葉に似ている。秋になると、黄色くなり、それもまた美しい。



実は黄色からクリーム色。種が並んでいるのが特徴。この種のおかげでちょっと食べづらい。

ポポはどこから 日本に来たのか

ポポが日本に入ってきた経緯には、いくつもの説があるようだが、一般的には次の説が有力である。明治時代、京都の郵便局に、アメリカからの船便が届く。しかし、その荷物には、荷札がない。長旅でとれてしまったのだろうか。困った郵便局員が箱を開けると、そこには見たこともない植物の苗が入っていた。これがポポだったのである。

その後、郵便局員は、近くの農業試験場にこの苗を届けた。職員が、苗を農場に植えたところ、日本の気候風土に良く合った。木はすくすくと育ち、やがて甘くて美味しい実をつけた。試験場では、果樹としての普及を目指し、全国に広めることにしたそうだ。

誰が早川に 持ち込んだのか

では、そんなポポがどうやって早川に入ってきたのだろうか。今回の特集にあたり、早川でのポポのルーツを探ろうと、ポポを栽培している町民に綿密な聞き込みをした。その結果、ポポを早川町に持ち込んだのは、旧五箇村の村長も務めた佐野喜六(故人)さんだということ判明した。当時の様子を息子さんである佐野卓也さん

ポポのルーツを解き明かせ

に伺った。

第二次世界大戦前の昭和10年代。当時、早川町を離れ、横浜の植木会社に勤めていた喜六さん。当時、日本でも普及し始めたポポが、目にとまったのである。珍しい植物だということで苗を持ち帰り、薬袋の自宅に植えたのがその始まりだ。卓也さんも、物心ついた時からポポをおやつ代わりに食べていたことを記憶しているそうだ。

受け継がれるポポ

やがて、ご近所からも珍しい果物があるということになり評判になった。喜六さんは、木の脇から出てきたポポの苗を、育ててみたいというご近所さんに分けたのだという。その後、親から子へ、子から孫へという形で、ポポは徐々に薬袋に広まったそうだ。今では、薬袋を飛び出して、近隣の集落でもポポを育てている方に出会うことがある。

喜六さんの植えた初代ポポ。昭和40年頃まではあったそうだが、その後、害虫などにやられ、残念

ながら枯れてしまったらしい。しかし2年前、喜六さんからもらった苗でポポの木を育てた水野定夫さんから、逆に苗を頂き再び裏庭に植えたそうだ。この苗が大きく育ち実を付けるようになるのは、5〜6年後である。(鞍打大輔)



▲早川にポポを持ち込んだ佐野喜六さん

ポポを 早川の特産に したい!

苦手な人も多いポポ

そんなポポですが、実は「私は苦手」という町民も結構多いのです。日持ちがしない、種が多くて食べづらいというものもあるのですが、あの臭いがどうもねえ、というのが大半の理由。食べないでよそにあげてしまう方も多いため。

でも、可能性はあるんです。味も香りも、存在自体も珍しいですから。

新しい町の特産に!

そこで編集部では、ポポを早川町の新しい特産にすべく、商品開発に乗り出しました。

まずはポポに合いそうなクッキー、プリン、アイスクリームをセレクトし、試作品づくり。ポポを食べ過ぎて少々気持ち悪くなりながらも、試食の結果、アイスクリームが最もポポの良さを引き出せることが分かりました!

会員限定の試験販売

そこで、今回は試験的に、ポポをアイスクリームとシャーベットにして、会員の皆様に限定販売いたします!

アイスは、ミルクとの絶妙なマッチング、シャーベットは、ポポ本来の風味が楽しめます。早川の新しい特産品「幻の果物ポポ」が味わえるこの機会を、お見逃しなく!



魅惑の味と香りをそのままに ポポのアイスクリームとシャーベット

料金/1,500円

※別途送料が700円かかります

内容/1セット120mlのカップ4個

※アイス2個、シャーベット2個入り

発送/10月下旬から随時

25セット限定です。
ご注文はお早め。

~注文先~

やまだらけ編集部

☎0556-45-2160

ポポの他にも

喜六さんのお父さんの定六さんも、早川に新しい作物を持ち込んだ人として知られている。その作物はトマト。伊豆で、刃物の行商をしていた定六さん。仕事先で見かけたトマトに驚き、種を持ち帰り、畑に植えたそう。近所の人がお茶を飲みに来ると、珍しいから食べて見ると、真っ赤なトマトを良く出した。でも、当時のトマトは、青臭く、周囲の反応はいまいちだったようだ。

11/5 やまだらけツアー第10弾
奈良田の里で俳句づくり

芸術の秋。今回のツアーでは、早川町の最奥、秘境奈良田を舞台にした吟行です。

午前中は、紅に燃える山々を眺め、歴史をしのばせる山里を散策しながら、感じたことを俳句にしてみましょう！

昼食をはさんで午後からは、諏訪恭市先生を講師にお招きし、句会を行います。町内の俳句愛好会「二十日会」のメンバーも参加します！



日時/11月5日(土) 10時~15時頃
集合場所/奈良田の里駐車場
参加費/1,500円(昼食代込み)
定員/20名(要申込、先着順、締切10月31日)
持ち物/筆記用具、雨天の場合は雨具、その他、俳句づくりに必要なもの

~申込先~
やまだらけ編集部
☎0556-45-2160

12/3 野鳥公園主催自然観察シリーズ③
早川で冬を過ごす鳥たち



こんな鳥に出会えます！
ヤマガラ、ヒガラ、エナガ、シジュカラ、ジョウビタキ、ルリビタキ、モズ、ミヤマホオジロ、カシラダカなど

今回は、厳しい冬を早川で過ごす鳥たちにスポットを当てます。植物の実を食べるジョウビタキやミヤマホオジロ。群れで移動するカラの仲間。畑でエサを探すモズ。運が良ければ、オオタカやクマタカに会えるかもしれません。

日時/12月3日(土) 10時~15時頃
集合場所/野鳥公園駐車場
参加費/大人800円、小人500円
※入園料込み
持ち物/昼食と飲み物
定員/20名(要申込、締切11月30日)



~申込先~
南アルプス野鳥公園
☎0556-48-2288



山の男の必需品
オーダーメイドの二丁差し

山の男たちが、必ず持っている二丁差し。一つのさやに、ナタとノコギリが収まっていて、山へ行くときは必ず腰にぶら下げるのが早川スタイル。

今回は、この二丁差しのオーダーメイドをご紹介します。アウトドアや登山に持っていけば、実用的で重宝することはもちろん、まわりの注目を浴びること請け合いです！

料金/片刃角ナタ7寸、ノコギリ8寸のセットで16,000円(送料別)
※サヤはヒノキ、柄はカシ、ツツジ、鹿の角などを使います。
発送/受注生産のため、注文後少々時間がかかります。

~注文先~
硯の里キャンプ場 澤村
☎0556-45-3256

石臼挽きコーヒーをサービスします！

10/9-10 今年こそ東京に行きます！
しながわ夢さんばし2005

品川でのイベント「しながわ夢さんばし2005」に、我々が特産品を携え出店します！会場は、JR山手線大崎駅隣接の大崎ニューシティ。早川町ブースで会員証を提示すると、恒例の石臼挽きコーヒーを1杯サービスします！

11/13 紅葉の早川へどうぞ
南アルプスの紅葉とそば祭り

秋最大のイベント「南アルプスの紅葉とそば祭り」が、今年もヘルシー美里にて開催されます！町内各地区が味を競う手打ちそば、山葡萄酒「恋紫」の新酒も味わえます。石臼挽きコーヒーもサービスあり。みなさん会員証をお忘れなく！

山人の健康を守る
日本ミツバチが集めた「山蜜」

南アルプスの深山で採取された、日本ミツバチの蜂蜜。早川ではこれを「山蜜」と呼びます。栄養価も高く、かねてから健康増進や体調維持に欠くことのできないものとして、大変珍重されてきました。味も香りも、そこらのものとは全く別物。ぜひ一度ご賞味下さい。



30個限定です。ご注文はお早めに。

料金/2,625円(送料別)
内容/ービン250g入り
発送/11月下旬から随時

~注文先~
玉屋養蜂場
☎0556-45-3037

早川フィールドミュージアム 体験ツアーが町内全域で 一斉にスタート！

11/5-6

南アルプス御殿山からの絶景！ ダイヤモンド富士と早川の紅葉



富士山頂付近から登るご来光は、まさにダイヤモンド！差し込む光にそっと手を合わせると、願いが叶いそう。この貴重な光景が見られるプライベート空間へ、みなさんをお連れします。また、今年8月にオープンした西山温泉「湯島の湯」にもご案内します。目の前に広がる色鮮やかな早川の紅葉と、源泉掛け流しの露天風呂で身も心もポッカポカにしてお帰り下さい！

日時／11月5日(土)午後2時～翌6日(日)午前11時30分まで

集合場所／野鳥公園駐車場(おばあちゃんたちの店前)

参加費／大人12,000円、小人10,500円

(一泊二食、入浴料込み。会員は1,000円引き)

定員／15名(要申込、先着順、締切10月31日)

備考／防寒具、懐中電灯、記録用機材(カメラ等)持参、山を歩ける格好で比較的歩きやすいコースですが、重い機材は持ち込まないでください。6日が雨天の場合、下記の2つのツアーのどちらかに参加できます。

サポーターズクラブの方々に応援いただき、準備を進めてきた早川フィールドミュージアム。いよいよ体制が整い、町内全域で一般の方々を対象にしたツアーを開催していくことになりました。

まずはじめは、11月5、6日の3つのツアー。自然、歴史、文化、味覚、温泉などなど、早川町を満喫できるツアーを企画いたしました。ちょうど紅葉も美しい時期です。ぜひ、ご家族で早川町へお越し下さい。

※会員の方々は、会員価格でご参加できます！またこれまで通り会員限定のやまだらけツアーも随時開催していきます。



プログラム(予定)／

～5日(土)～

- 14:00 集合・野鳥公園散策
- 17:00 ヘルシー美里(宿)到着
- 18:00 きのごづくしの夕食

～6日(日)～

- 4:00 出発(歩きは片道1時間程度)
- 6:00 御殿山山頂到着
- 6:30 日の出・朝食
- 7:30 下山開始
- 10:00 湯島の湯・入浴
- 11:30 解散

11/6

秘境の文化をまるごと体感 秘境・奈良田の不思議発見

早川町の最奥に位置し、むかしから秘境と呼ばれてきた奈良田。ここには数々の独自の文化が息づき、昔から研究者の間でも注目されてきました。今回は、それらの文化をまるごと感じていただくツアーです。方言、伝説、民話、風習など、独特の奈良田文化を、地元の方々が一日かけて実演、解説、案内してくれます。

もちろん、最後は源泉100%掛け流しの奈良田の里温泉で、日頃の疲れを癒して下さい！



日時／11月6日(日)午前10時～15時30分頃(雨天決行)

集合場所／奈良田の里駐車場

参加費／大人3,000円、小人2,500円

(昼食、入浴料込み。会員は300円引き)

定員／15名(要申込、先着順、締切10月31日)

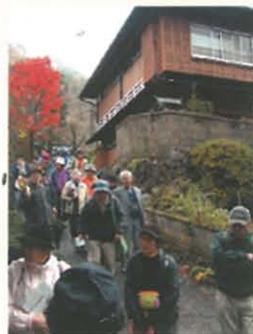
備考／手拭い、着替え持参。散策できる格好で

11/6

江戸の町並みで心と体を癒す 赤沢宿散策とそば打ち体験

紅葉真っ盛りの中、重要伝統的建造物群保存地区である赤沢宿で、地元のそば打ち名人の講師によるそば打ち体験、そして赤沢ならではの食べ方でそばを堪能！

散策では、昔ながらの歴史景観の赤沢宿で、風情を楽しみながらのゆったりとしたひとときをお過ごし下さい。



日時／11月6日(日)10時～15時30分頃(雨天決行)

集合場所／角瀬トンネル横駐車場

参加費／3,500円(昼食代込み。会員は400円引き)

定員／15名(要申込、先着順、締切10月31日)

備考／エプロン持参、散策できる格好で

上記3つのツアーに関する参加申し込み、お問い合わせは、以下にお願いします。

～連絡先～ やまだらけ編集部(上流文化圏研究所) ☎0556-45-2160

草塩の櫛

草塩橋周辺

草塩集落の土手に、大きな櫛の並木があります。この櫛は、村を水害から守るために村人が植えたもので、古木は樹齢が200年にもなるそうです。村の人たちが大切に守り育ててきた櫛は、村を護ってくれているのです。



深沢正晴 (ふかさわまさはる) 早川町奈良田在住, 早川の自然に魅せられ、その姿を取り続ける。これまでに撮りためた、数千枚にも及ぶ写真を整理し、データベース化を進めている。

■NEXT やまだらけ

14号特集 (12月上旬お届け)

早川正治の生き方

～山のキノコに魅せられて～

見渡す限り急斜面の早川町では、農業だけで生計を立てるのは至難の業。そんな悪条件の中、農業で食べていこうと心に誓い、それにチャレンジする町民に出会いました。それが、早川集落でキノコ園を営む早川正治さん。今回は、そんな早川さんの取り組みを通して、その人生哲学に触れるとともに、山の民のたくましい生き様をご紹介します。

早川町でもやればできるんだ!!

■読者の声

- 少年時代、これらの漁法の殆どを経験しています。特に「カジカの卵とり」には熱中しました。これをエサにして大ヤマメを釣った思い出が甦ってきました。(秋田県、Iさん)
 - 長谷川さんの魚とりの記事、とてもなつかしく思いました。孫たちも魚とりをとても楽しみにしていました。さかさご、さげばりなどは、ぜひ許可をしてもらいたいです。(世田谷区、Mさん)
 - 赤沢の里の素晴らしさに、さらに輝きを増してくださった皆様に敬意を表します。(身延町、Iさん)
- 編集部:他にも、早川出身の方々を中心に、大変懐かしいというご感想をいくつも頂きました。でも編集部にとっては初めて聞く事ばかりで、経験されたみなさんがとても羨ましいです。他にも、川や山や里で、楽しい遊びがいろいろとあったんでしょうね。そんな記憶を教えていただけると嬉しいです。
- 編集部:赤沢のそば処「武蔵屋」さん。夏の間、大勢のお客さんが訪れ、毎週にぎわったようです。また、そば処復活をきっかけに、さらなる地域活性化プロジェクトも進行中。おばちゃんたちの小さな一滴が、地域に大きな波をもたらしたようです。

よく考えてみれば、早川で育てられている農作物の大半は、外から持ち込まれたもの。そして、それぞれの植物に、持ち込んだ人の物語がある。早川でちゃんと育てられるかな? そんなドキドキ感と、早川を産地にするぞ! というワクワク感。先輩達の努力をしっかりと受け止めて、地域の資源として大切に受け継いでいくことが、我々に与えられた使命なんですよ。

9 / 10-11

やまだらけツアー第9弾

幻のヤマトイワナを追え!



本格的な溪流釣りに挑む今回のツアー。参加者は3名でしたが、講師の望月三千生さん、優さん兄弟とともに、少数精鋭で、幻のヤマトイワナを追いました!

ヤマメピアで腕試し

まず初日は、町営の釣り堀ヤマメピアで釣り体験。本格的な溪流釣りは、ほぼ初めてというみなさんですが、張り切って釣り場へ。講師の方々に、狙うポイントを教わりながら、放流されたヤマメを狙います。と、さっそくヒット! みごとヤマメを釣り上げました! (写真下)

座学「ヤマトイワナとは」

夕方まで釣りを楽しんで、宿舎へ移動。温泉で疲れを癒し夕食を済ませた後は、座学。講師の方々が撮影した写真やビデオを見ながら、ヤマトイワナの特徴やイワナ釣りの極意を学びました。翌日が待ち遠しくなったところで、初日のスケジュールは終了。明日に備えて、今夜は早めの就寝。



イワナを求めて源流へ!

翌日、早朝からヤマトイワナが棲むという川の源流に向かいます。しかし、自然は甘くない。岩を飛び越え沢を上流部へと釣り進むも、なかなかヤマトイワナは姿を現しません。しびれを切らした講師陣。いつの間にもやら、自らもイワナを狙います。すると、さすが講師! 瞬間にヤマトイワナを釣り上げたのではないですか! 一同、自分が釣れたかのように大喜び。そしてヤマトイワナの美しいプロポーションにため息。

結局、夕方までに3匹のヤマトイワナに出会うことができました。

→これがヤマトイワナ。背中に白い斑点がないのが、ヤマトイワナの証。



8/27の川遊びは、台風による河川増水のため中止となりました! お申し込みいただいたみなさん、大変申し訳ありませんでした!

山を覗けば宝の山
やまだらけ

発行元/フィールドミュージアム運営委員会
住所/山梨県南巨摩郡早川町薬袋430 千409-2727
電話/0556-45-2160 ファクシミリ/0556-45-2268
ホームページ/http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/