



齊藤さんのほおずき畑。450本の苗を栽培している。シーズン中、1本の苗から収穫できる実は約200個



8月下旬は青いほおずきが目立っていたが、収穫がピークを迎える9月以降は、黄色や薄茶色のほおずきだらけに



熟した実を見極め、慎重に収穫していく。ピーク時になると朝から夕方まで収穫は続く



納屋で3日以上、追熟させる。収穫した日にちごとに分けて棚に並べる

甘い香り漂う畑
収穫が始まった8月下旬、齊藤さんの畑を訪ねると、一帯は甘い香りに包まれていた。「9月、10月になると次々に実が熟してもっと香りが強くなるよ」。甘い香りに誘われ、カラスや虫が実を狙ってくるという。危険なのはスズメバチ。カリカリと音を立ててガクを噛み、中に入れて実を食べてしまう。「ハチは正直だから、おいしいものに集まってくる。10月には畑をぶんぶんとしてスズメバチが飛び回るから命がけの収穫作業だよ」。ハチが入ったガクを触らないように注意しながら、はさみを使って一つ一つ採っていく。収穫した実は、納屋に運んで3日以上陰干しして、じつくりと追熟させる。

甘い香り漂う畑

この土地が誇る味
山林が多い上小阿仁村。限られた農地を有効活用しようとする村をあげて栽培を始めたのは1998年ごろ。山あいにある上小阿仁の気候は、ペルーの高地育ちの食用ほおずきに適していた。「昼夜の寒暖差が大きいため甘みが増す。この土地だからおいしい実になる」。齊藤さんは胸を張る。主な出荷先は東京の市場。質の良い国産品として評価は高い。また、食用ほおずき自体、ヘルシーな食材として年々注目され、ここ数年は北海道、山形、長野、沖縄など全国に産地が増えている。まだ知名度が低く、栽培も手探りの時代から全国に先駆けて特産化に挑んだ同村。数々の努力が小さな実に詰まっている。

この土地が誇る味



食用ほおずき

道の駅かみこあにで見つけた！
「恋どろぼう」のいろいろ



ほおずきようかん
「恋ちどり」



ほおずきカステラ
「恋のしずく」



ほおずきゼリー
「恋ごころ」



ほおずきジャム



ほおずきコンフィチュール



ほおずき
ソフトクリーム
道の駅の食事処ではソフトやアイス、生ジュースなどを販売

生の実が食べられるのは、今の季節だけ！
1度食べてみて。

上小阿仁村で食用ほおずきを栽培している齊藤金蔵さん



恋人を忘れちゃう!? 魅惑の果実
甘酸っぱくてジューシー。トロピカルフルーツを思わせる香り。その風味は、1度食べると「恋人の存在も忘れてしまうほど、とりこになるおいしさ」とか。そんな意味を込めてブランド名「恋どろぼう」と名付けられた上小阿仁村の特産「食用ほおずき」は、まさに今が食べ頃。生の果実が出回るのは収穫期の8月下旬から11月までの期間限定だ。お盆に飾るオレンジ色のほおずきは観賞用で東南アジア原産。子供のころ、ほおずきで遊んだことのある人ならご存知だろうが、実はとても苦い。対して食用ほおずきは、南米ペルー原産で熟した実は黄金色。甘さと酸味が際立ち、糖度は15度前後にもなる。ビタミンAやC、鉄分、食物繊維などを含み、ペルーでは栄養価の高さから薬用として扱われることもあるという。
生産者の1人、齊藤金蔵さんは「1度食べてファンになる人は多い。食べた人にしか分からない独特の香りと味には、はまってしまっただな」と自信に満ちた表情で話す。同村では現在9軒の農家が栽培に励んでいる。

こんな食べ方がいいか？

食用ほおずきを冷凍してアイス感覚で召し上がれ。このまま保存してジャムや菓子の材料にも。



齊藤さん宅では加工用にたくさん冷凍

食用ほおずき「恋どろぼう」が買える店

生の果実の「恋どろぼう」ははじめ(11月まで)、ジャムや菓子など「恋どろぼう」を使った加工品もさまざまそろ。

○道の駅かみこあに
上小阿仁村小沢田字向川原66-1 TEL.0186-77-2238
(営業時間) ●物産センター(売店) 9:00~17:30
●秋田杉の館(食事処) 10:00~18:00
※冬季は変更あり

