

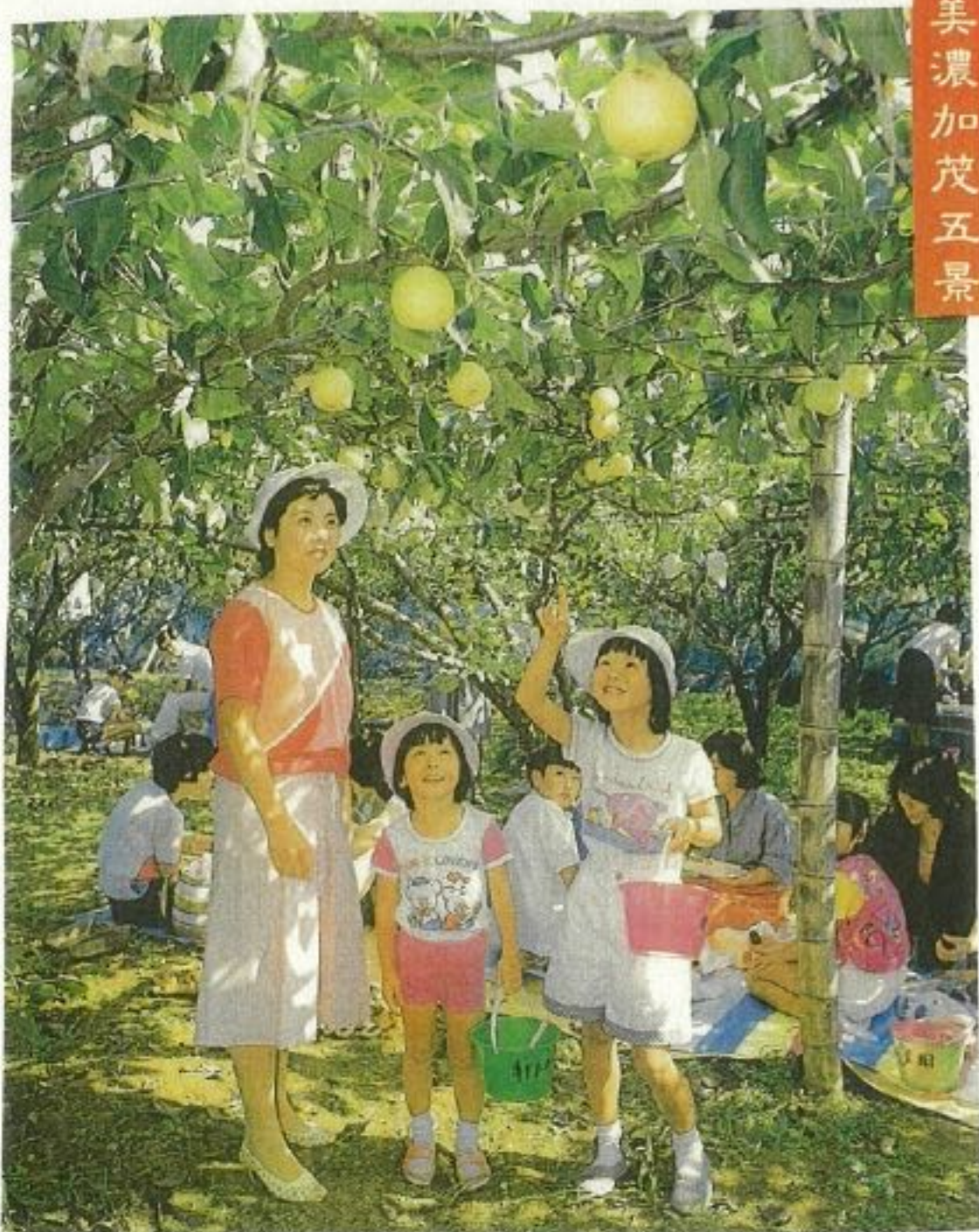
美濃加茂伝承料理の会  
四季を食べる講座

H29 10/8(tue)

10:00~13:00  
生活体験館

# 果樹園のお宅で

美濃加茂五景



『美濃加茂市制30周年記念誌』

うんちく みのかも』より



## はじめに

ねえねえ、お母さん、梨狩り  
楽しかったね♪



わたし、梨も桃も大好き😊



この間、テレビで、台風で梨が落ちると  
商品にならんで、大変って言っとったけど、  
落ちちゃったら、どおなの？



そおやね〜。落ちちゃった梨は売れへんやろうけど、  
でも、充分食べれるもんって、たくさんあるやろうしね。



みんな、果樹園の人が食べちゃうんやないー？  
いいなあ、いいなあ♥



でも、そんなにたくさんは食べれへんと思うよ。  
果物はそのままだ、一番おいしいけど、ひよっとしたら  
果樹園の人だ、けが知っとる食べ方が、あるかもしれんね〜♥



## 山之上果樹園概要

現在山之上果樹園の中心となっている美濃加茂市山之上町上野は、明治時代は“上野ヶ原”と呼ばれる小さな松しかはえていないような原野で、赤色粘土質のやせた土地であった。当時は、旧陸軍岐阜隊の演習地に利用されていたという。

明治中期には、加茂郡八百津町の人に移住して水田を開こうとしたが、失敗したと伝えられている。

大正末期には、飛行場の誘致と粟の栽培が計画されたが、成績が悪く失敗している。

しかし、大正13年に山之上町中之番の山田仲三郎氏による水田開墾の成功、昭和に入ってからの上野ヶ原の佐口佐太郎氏による1町ほどの柿畑の成功によって上野ヶ原もだいに注目されるようになってきた。

そして、昭和4年までには7人の人が入植、果樹栽培にのりだしたのである。

これに呼応して、村当局も耕地整理組合を組織し、昭和7年までには11,9町の耕地整理を完了、広く入植者を勧奨したのであった。さらに、昭和8年には農林省より開拓者に対して反当り21円の助成金を得たが、当時の開墾費は30円だったという。昭和10年には上野に64戸（村内出身者34戸、入植者30戸）の果樹農家となり、柿、ぶどう、栗などが栽培され、昭和11年ごろから収穫が始まった。また、このころからナシ（20世紀）が栽培されだし、昭和17年ごろから出荷が始まった。

戦時中は、農業・肥料・生産資材の統制による不足と、応召による人手不足によって、果樹園は経営困難となった。さらには食糧増産による間引減反ということもおこなわざるをえなかった。

その後、戦時中には、名古屋・瀬戸からの疎開者が、戦後は外地からの引揚者が入植、果樹園農家は86戸になったのである。……中略……

昭和23年には山之上果実農業協同組合の設立が認可され、118名の組合員で出発した。昭和52年には組合員222名（専業40、兼業182）に発展したのである。

昭和36年には、果樹園農家4軒によって観光農業（20世紀、ぶどう狩）が始まり、昭和38年にはこの観光農業を山之上果実協同組合の扱いとした。これに対して美濃加茂市と市観光協会が協賛、名鉄電車及び各バス会社の後援により19戸の果樹園が観光農業にのり出すことになった。

しかし、順調に伸びてきた観光客も、昭和48年をピークにオイルショック以後は伸び悩んでいるのが実状である。 §56.3.22

「東西見聞録9」/松田晴晴



現在は山之上地区の果樹園は、1505件  
その内、梨狩りとかができる観光農園は  
5、6件らしいよ （おおよその件数）



## Mさんのお話

(昭和 11 年生まれ 山之上町在住 昭和 23 年、川辺町より嫁ぐ)

「くずの梨の食べ方？フライパンにホイルしいて、バターを入れて、溶けたら半月に薄く切った梨入れて、ちりちりしたら上に食パンのせるんです。これを、私は朝ごはんに作って食べてますよ。(梨を食べる) 何ぞ方法はないかと思って・・・。

10 年前くらいかな・・・下に落ちたり、傷んだ桃を、ゼリーにしていますよ。上が網になつとる容器に皮をむいた桃を置いて、チンして、その汁と濾した実を一緒にして、砂糖を混ぜたアガー(凝固剤)を入れて冷やす。これは、昔、加茂農林の女性部が作って、教えてもらったの。

梨も桃と同じようにしてチンして汁と実を濾して、どろどろに煮詰めて梨エキスにするの。これはいつまでももちますよ。これはおばあちゃん(姑)に教えてもらったんです。梅のエキスは子どもの胃腸が悪い時に飲ませとりました。

晩三吉(梨の品種)は少し硬いで、半月に切つてうどん粉つけて天ぷら粉つけて揚げるの。高校生の時に先生に教えてもらったです。

梨のみそ漬け・・・やりますよ。梨を半月に薄く切つて、赤みそに漬ける・・・梨やから、すぐ水がでるけど。一年置いといてもどおもならへん。一日一回、混ぜたるの。

酢味噌(を、付けて食べる)もやりますよ。(酢味噌の味付けは)甘くしますよ。これだけは客の顔みてからあえんと・・・水分が出てまうでね。

干し柿の赤ワイン漬けもおいしいです。干し柿はなますに入れたり、生の柿はサラダに入れると彩もきれいになるし。干し柿はね、はさみで切るとききれいに切れるんやよ。

果樹園のお嫁さんは大変やよ～。おかつても、掃除も、人夫さんの世話もしなあかんで。(人夫さん：果樹園の繁忙期、花つけ、袋かぶせ、収穫時に雇う人)まだ、いろいろ、人の手でやつとるで。

人夫さんには、ご飯は出さんけど、一日二回、お茶の時間があるで。しそジュースや梨のシャーベットを出しますよ。梨の実をミキサーにかけて砂糖入れてバットに入れて、冷凍庫に入れるの。途中で一回、かき混ぜたる。

梨狩りの盛りのころは一日に 800 人くらい入ったですよ。それに土産に、梨 1kg つけなあかんで、大変でした。

昭和 34 年の伊勢湾台風ん時は、41 号沿いの柿の木がこげちゃって、5 年は実がならなかつたですよ。落ちた柿を肥やしにしちゃったわね。

昔はここで、市場へ持ってくばっかにしとただけで、売らへんもんで、(今より)暇があったの。(だから)おばあちゃん(姑)は、いろいろ研究して料理をやりよおったけど・・・おばあちゃんが切り抜き張ったり、書き込んだりした(料理の)帳面があるの。

それ見て、作るけど、あかんわね。(わたしは)おばあちゃんやないで、わからんわ。」



## Hさんのお話

(昭和 24 年生まれ 山之上生まれ山之上在住 女性)

「うちは果樹園をやってないけど、昔から、くずの果物（出荷できないもの）や、甘味の少ないものをご近所の果樹園農家から分けてもらいます。今もご近所の方がくずをたくさんくださるんだけど、食べきれないし、生ものなので取っておけないし・・・。

今は梨、桃をコンポートにしたり、それをケーキに入れたりしますよ。ブドウもジャムにする。柿は 1cm くらいに切って干して柿チップにしておやつにして。

干し柿は、山之上の人は大垣に売るんだわ。柿羊羹のためにね。

果樹園が忙しいのは、4 月半ばの 1 週間・・・花つけ、綿棒のようなもので花粉をつつけていくの。それから 5 月・・・実をすぐるの。いいのを残して、他を取り除く作業やね。それから袋かけは 6 月まで。20 世紀（梨の種類）は 2 重に袋をかけるんです。それから 8 月に収穫です。

結婚してから梨の袋かけのバイトをしてましたよ。

梨狩りの（最盛期）時期は、昔はこの道は観光バスがズラッと来て、一方通行になって、（地元の車が）通れなかったくらい。昔は手を直接買いにくる人もいました。

山之上の果樹園は、上野に、戦後 疎開してきた人が開拓しているいろいろ作ってみて、梨にしたらしいよ。佐口佐太郎さんが最初と聞いているわね。その孫さんと私は同級生です。開拓には神判の方からきた人もいと聞いているわ。

私が子どもの頃、我が家に明治生まれのおおばあさん（曾祖母）がいて、いろんなことを教わりました。おおばあさんは、山柿を採ってきて陶器の中の塩水に入れておいて、数日後、出して食べるんだけど、シブが抜けて、ほんと美味しかったわ。

おおばあさんと正月前には豆をほとべといて、豆腐を作ったり、こんにゃくを作ったり・・・（おおばあさんと）一緒に作って食べるミョウガ寿司が一番おいしかったわ。

季節ごとにやる、私とおおばあさんの遊び。昔は言い伝えでしかできないから。

今、わたしがやっていることに、おおばあさんとやったことが生きてるね。

昔はいやな時もあったけど、今は財産やね」



山之上の梨狩りが今のテーマパークみたいに賑わってたなんて、ちょっと驚きやね。



へ～！私もおおばあちゃんに料理をおしえてもらおっかなあ～？





### Yさんのお話

(昭和●●年生まれ 女性 Y果樹園経営 山之上在住)

「梨をワイン煮して日持ちさせるよ。それをゼリーに入れたり、寒天で固めたり、ヨーグルトに入れたり、冷やしてそのまま食べたり、料理の付け合せにしたりね。

生で野菜サラダに入れたりも。辛子みそあえは晩三をやるわね。

柿は生でサラダや、酢の物に入れる。干し柿は冷凍して保存して、半解凍で食べるわ。また、干し柿を開いて種とって、ゆず入れて巻いて、切って食べるのはお茶請けやね。干し柿の天ぷらもおいしいよ。

梨や柿は赤土やとおいしいのができる。〇〇のあたりは土が悪い。うちは昔、松茸が出るくらい、いい土やったで。

今は農園も高齢化で大変やわ。若い人がやっても梨だけでは食べて行けんで。」



### Oさんのお話

(昭和46年生まれ 女性 山之上出身 加茂郡神剱在住)

「実家が農園をやっていて、10年前に梨を買いにきた老婦人から、母が聞いた話です。梨をすりおろしたものに、肉を半日漬けておいてから、その肉を煮ると美味しい。焼くより煮た方がいいです。ラタトゥユやトマト系のスープで煮込むとおいしい。」



### Nさんのお話

(昭和50年生まれ 女性 山之上在住 山之上のカフェ従業員)

「この店はY農園の果物を使っています。ドライフルーツは、幸水、二十世紀、豊水、南水、新高、富布柿。コンフィチュールは白桃、幸水。ジェラードは新高、白桃、蜂屋柿。まかないで農園のおばあちゃんが梨の皮のきんぴらを出してくれました。」



皆さん、いろいろ工夫してみえるんやね〜。  
お母さんも、デザートくらい作ってみるわ♪



やったー！！



## とうもろこしご飯

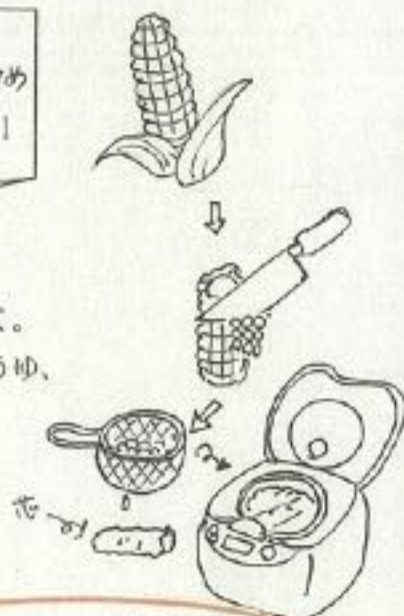
### 材料(8人分)

米・・・・・・・・・・5合  
とうもろこし・・・・・・・・180g(1本)  
だし汁・・・・・・・・綿より多め  
しょうゆ・・・・・・・・大さじ1

### 作り方

1. 米は洗っておく。
2. とうもろこしは皮をむき、包丁で実をこそげ取り、洗っておく。
3. 米を炊飯器に入れたし汁を目盛より少し多めにし、②としょうゆ、②の芯も入れ炊く。
4. 炊き上がったら、芯を取り除く。

※茹でたとうもろこしの実だけ使っても良い。



果樹園農家のMさんが、果樹園の忙しい時に、朝、作っておくご飯らしいよ。

## 天ぷら

### 材料(4人分)

梨・・・・・・・・350g(1個)  
干し柿・・・・・・・・180g(2個)  
天ぷら粉・・・・・・・・適宜  
油・・・・・・・・適宜

### 作り方

1. 梨は皮をむき、芯も取り、薄めのくし型に切る。  
干し柿も種を取り除き、6~8等分に切る。
2. ①をボールに入れ、天ぷら粉をまぶす。  
果物の水分で粉がからむので、そのまま、180度の油で表面がカリッとなるくらい揚げる。



天ぷらは、なんとMさんが高校生の時先生に教えてもらったんですよ。





## 梨の酢みそあえ

### 材料(4人分)

梨・・・・・・・・・・250g (約2/3個)	みそ・・・・・・・・・・大さじ1	} A
	砂糖・・・・・・・・・・大さじ1	
	酢・・・・・・・・・・大さじ1/2	
	みりん・・・・・・・・・・大さじ1/2	



### 作り方

1. Aを混ぜ、甘めの酢味増を作っておく。
2. 梨は皮をむき、食べやすい一口サイズにり、食べる直前に①であえる。  
※梨を薄くしすぎると、水っぽくなるので注意



Mさんいわく、「これはお客さんの顔見てからあえなあかん。」

## 梨のみそ漬

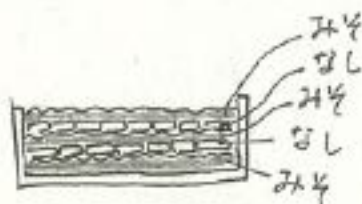
### 材料

梨・・・・・・・・・・1321g (大2個)	みそ・・・・・・・・・・1.2kg
------------------------	-------------------



### 作り方

1. 梨は皮をむき、くし型に切る。
2. 密閉容器にみそをしき、梨を並べ、上からみそを重ねる。  
これを繰り返す。
3. 涼しい場所で保存。  
食べる時はみそを取り除く。  
※漬物として、風予防の菜としていただく。



漬け込んだら、一日一回は、混ぜたらなあかんらしい、  
ほんで、これは一年でももつんやと。



## 梨のコンポート

### 材料(4人分)

梨・・・・・・・・700g (大1個)	水・・・・・・・・300c	} A
レモン汁・・・・小さじ1	ワイン・・・・50cc (赤、白どちらでも)	
	砂糖・・・・・・・・70g	



### 作り方

1. 梨の皮をむき、厚めのくし型にし、半分に切る。
2. Aを鍋で煮たて、①の梨を入れ5分煮る。  
中火にし、アクを取って、15分煮る。
3. 最後にレモン汁を入れ、火を止める。

Mさんの果樹園を手伝ってもらって  
人夫さんに出す、おやつやと。



## 梨トースト

### 材料(4人分)

食パン (6枚切)・・・・4枚	アルミホイル・・・・適宜
梨・・・・・・・・・・・・約500g (中1個)	
バター・・・・・・・・・・・・大きじ4	

### 作り方

1. 梨は皮をむき、薄いくし型に切る。
2. フライパンを火にかけ、アルミホイルを大きめにしき  
バターをのせ、溶けたら①の1/4の梨をパンの大きさに並べ  
そのまま弱火で焼く。
3. チリチリと音がし始めたら、パンをのせ、アルミホイルで  
包み3分ほど焼く。
4. アルミホイルごと、パンを返し、更に3分ほど焼く。  
※あれば、シナモンをふって食べる











これはMさんが、なんぞクズ梨を使って美味しく  
食べれんもんかと、自分で考えた朝ご飯なんやよ。

## 果物あれこれ

その他

## 果物あれこれ



-  桃のゼリー・・・皮をむきレンジで温め、実を濾し汁と併せ、砂糖を溶かし入れたアガー（ゼラチン）と混ぜ固め冷やす。  
〈デザート、おやつ〉
-  梨のエキス・・・梨の実をドロドロに煮詰める。  
〈胃腸の薬〉
-  梨シャーベット・・・梨の実をミキサーにかけ、砂糖と混ぜ、冷凍庫。途中一回混ぜる。  
〈デザート、おやつ〉
-  梨の皮きんぴら・・・皮を細く切り、ごま油で炒め砂糖、みりん、しょうゆで味付け。〈お惣菜〉
-  干し柿ワイン漬け・・・柔らかくなるまで、赤ワインに漬け込む  
〈デザート、おやつ〉
-  干し柿そのまま・・・サラダに入れる、なますに入れる  
〈お惣菜〉
-  干し柿ワイン漬け・・・柔らかくなるまで、赤ワインに漬け込む  
〈デザート、おやつ〉
-  干し柿ゆず巻き・・・干し柿を開いて種を取り、ゆずの皮を芯にして巻く。  
輪切りにして食べる。  
〈デザート、おやつ〉



わたしでもできるもの  
あるかも?!