



苦味もクリアできるかな

ヒョウタン漬物 出来楽しみ

大垣養老高校（養老町）のサークル「瓢箪倶楽部」秀吉は三十一日、同校で収穫した食用ヒョウタンを使って、みそ漬けなど六種類の漬物を仕込んだ。来年の養老改元千三百年祭で完成品を来場者に振る舞い、ゆくゆくは商品化を目指す。

（平井剛）

秀吉は二年前から町のシンボルのヒョウタンを育てている。一、二年目は食べられる実が育たなかったが、三年目の今年は七、八月に五キロの実を取ることができた。

漬物に加工すれば苦味のある実でも食べられると知り、漬物のもとを作っている大和食品工業（関ヶ原町）に協力を依頼。この日は児玉清貴営業課長（四）

大垣養老高生が仕込み

を講師で招いた。

秀吉のメンバーで、いずれも食品科学科二年の岩瀬龍一朗さん、河瀬紗稀乃さん、米山美沙紀さんの三人が、児玉課長から漬物作りを学び、米みそや酢、からし漬け、わさび漬けなどのものを使って、一年程度寝かせれば完成する。リーダーの岩瀬さんは「自分たちで作ったヒョウタンでどんな漬物ができるのか、今から楽しみ」と心待ちにする。

児玉課長は「ヒョウタンには味がほとんどなく、どんな味付けもできるので、漬物の素材には向いている」と話す。「商品化を目指すには、うまみを加え

るなどもう工夫が必要だが、決して不可能ではない」と、生徒たちを鼓舞した。