

# 「くりまさる」は 阿知須の宝物だ!!



阿知須のくりまさるは、このあたりでは、だれでも知っているかぼちゃで、7月ごろからお店で売られています。

中身がぎっしりとつまっていて、13度から15度のあまさで、「くり」よりもあまいことから「くりよりもまさる→くりまさる」と名づけられたそうです。料理をしても、煮くずれしにくいそうです。

ぜひ、くりまさるのよさを、たくさんの人に知ってほしいです。

## 井関小学校3年生



育

て

て

はじめに土づくり、水がたまりないようにすることも、だいじ！  
わたしたちは、種から植えました。  
マルチシートをかぶせたよ。土の温度が大事なんだって。

5月18日



どうめいシートで、トンネルをつくったよ。根づくまでは、トンネルはしめたまま。そのあと、30度以上にならないように、開けたりしめたりするよ。大きくなったらシートをはずすよ！

6月10日



のびた小ツルは2本だけのこしてほかは取ってしまうよ。  
ツルがのびてきたら、たくさんのかやを下に引いて、じゅうたんみたいにするよ。大切に大切に……。

6月24日



### 「こんな「くろう」があったよ!!

畑にはえてくる草を毎日とっていったよ。  
そんな中、6月ごろ、「ウリハムシ」という、だいたい色の小さな虫が葉っぱにいっぱい  
ついてたよ。それをみんなで毎日手で取りのぞいていったよ。葉っぱをたべられてしまうからね。

## 01 くりまさるスープ



くりまさるのあまみを引き出したクリーミーな冷たいスープのごようかい！さらっと飲めるスープです。ぜひためしみてくださいね。

※\_\_\_\_\_は、材料

- 1 なべにバターをとかして、スライスした玉ねぎを入れて、よくいためます。
- 2 レンジであたためて(スライスして4分)やわらかくした「くりまさる」を加えていためます。
- 3 コンソメと水を加えて火を強くし、ふつとうしたら、弱火で5分にます。
- 4 コンロからなべをおろし、少し冷まします。
- 5 ミキサーにかけ、なべにもどします。
- 6 牛乳を加え塩で味をととのえて完成！

## 02 くりまさるプリン



※\_\_\_\_\_は、材料

- 1 くりまさるを切り、レンジで5～6分、柔らかくなるまで加熱します。
- 2 くりまさるの皮をむきます。
- 3 ミキサーでみをつぶします。
- 4 牛乳をあたため、それにマシュマロを入れて、とかします。
- 5 くりまさるに「4」で作った牛乳を加え、なめらかなるまでまぜます。
- 6 うつわに入れて、れいぞうこで冷やして完成!!

くりまさるとマシュマロで、かんたんに美味しいプリンができました！さとうたまごも使いません。みんなに大人気でした。



## ☆≡ 阿知須地区のみなさんに、たくさん助けられました!!

くりまさるは、しゅうかくしたらすぐに、お店に出すわけではありません。10日ぐらいおいてあまくするそうです。

出す前には、生産者の方が自動洗浄機でピッカピカにする体験をさせてくれました。みんなで、きかいを使ってきれいにしてみました。

最後にはピカピカになって出てきました。



くりまさるの料理、スープとプリンを作ってみて、かんたんで、とてもおいしいことにびっくりしました。なめらかな舌ざわりと、グツとくるあまさでとてもおいしかった!!

この時も、「アグリテラス阿知須」のみなさんとお母さんたちに、教えていただきました。おかげで、くりまさるのよさをさらに感じ取ることができました。



み

た

よ

!!

お花からおしべをとって、め花のめしべに軽くこすりつけて授粉(じゅふん)をさせたよ。けっこうたいへん。ハチさんたちも手伝ってくれたよ。

7月6日



くりまさるのキズを防ぐために、ソフトボールより大きくなったら、玉の下に、シートをしいたよ。色もきれいになるんだって。

7月17日



実がついて、50日ぐらいで、とうとうしゅうかく!!ツルの根元が白くなっていたよ。すごく重たく、ずっしり!! みんなで、きねん写真!!

8月10日



### 【こんな「くろう」があったよ!!】

実は「うどんこ病」が発生!! 葉っぱに白いこながあらわれて、やがて葉の全部がしろくなっていく。発生すると葉がかれて、日焼けの原因になるんだ。いっしょうけんめい、防ごうとしたけれど、最後は、葉っぱがたくさん白くなってしまったよ。

でも、さいごは、たくさんしゅうかくできて、よかった!!

## 生産者

### 松崎さんの思い



松崎さんは、毎日畑にきておられました。大切に育てることで、くりまさるも、どんどん、すくすくと大きくなっていきました。

お世話をしない「普通のカボチャ」もうえてみましたが、葉っぱの大きさ、くきの太さ、ツルの伸び具合など、元気がまったくちがいました。くりまさるに、育てる人の心が伝わって、どんどんあまく、おいしくなっていくのだと思いました。

松崎さんは、そのことをわたしたちに教えてくださったのかなと思いました。

くりまさるの育て方をしどうてくださった、松崎さんです。毎日、毎日、様子を見て、水やりをしたり、土にあたたかさをたもてるようにしたりして、とても大切に育てられています。松崎さんのくりまさるへの愛情が、とてもよくわかりました。

わたしたちも、ひっしにお世話をしました。



山口県、そして日本では、くりまさるのことを知らない人が多いので、「ぜひ知ってほしい!」と言っておられました。

そして、「ぜひたくさんの人に、このおいしさを味わってほしい!」ということです。

**みなさん、「くりまさる」をよろしくおねがいます!**