

20 森野吉野葛本舗

— 葛湯も植物からいただく恵みです —

毎日寒い日が続いていますが、お元気のことと思います。「おじさんも元気に…」と言いたいのですが、風邪を引きました。幸い、「ちょっと熱っぽいなあ。暖かい部屋で体を休めれば」という程度で、すぐに治りました。おばさんが作ってくれた温かい葛湯(くずゆ)のおかげと感謝しています。そこで、先日、宇陀市大宇陀区にある「葛の館」を訪ねました。ここは葛粉の生産、販売をしており、できたての「葛もち」「葛湯」などをいただくことのできる施設です。あいにく、ここにある工場は休みだったので、本店の工場に行ってみました。



葛粉の原料は秋の七草の1つであるクズ(葛)の根です。どこにでも生えているマメ科の植物ですが、長い根を掘り出すのが大変です。今は各地の山奥で掘られた根を砕いて取り出した粉を送ってもらっているそうです。

工場には大きな水槽がいくつも並んでいました。粗製の葛粉に冷たい地下水を加えて機械でかき混ぜています。となりの水槽は静かに放置され葛粉が沈殿するのを待っています。こんな作業を何度も繰り返

すことによって精製されるのです。この吉野晒しといわれる工程で葛粉を作るのには、大宇陀の豊かな地下水と厳しい寒さが大きな役割を果たしています。真っ白になった葛粉は練りあげられ切り取って乾燥工程に入ります。これはお豆腐のように見えました。

葛から取ったデンプンはひじょうに粒子が細かい上に体に良いとされる成分が含まれています。しかし、最近では質の良いクズの根が採れる山も、掘る人も減りました。そして、サツマイモを原料とするものが増えてきたそうですが、「吉野本葛」と呼ばれているのは、これまでどおりクズから取ったものだけだということでした。

理科の時間に勉強したように、植物は光合成というはたらきでデンプンを作ります。ご飯にはイネが作ったデンプンが、パンには小麦の作ったデンプンが含まれています。トウモロコシから取ったデンプンはコーンスターチと呼ばれます。片栗粉はカタクリの根から取ったデンプンです。わらび餅はワラビが根にたくわえていたデンプンを取り出して作ります。人間は植物が光合成によって作ってくれたデンプンを食べることによって生きているのです。

クズの葉は家畜の餌になり、茎の強い繊維は葛布、テーブルクロスや壁紙になります。風邪薬としても使われる葛根湯(かっこんとう)はクズの根から作ります。これは薬剤師をされているお母さんが専門、おじさんも風邪を引いたときに美紀さんのお父さんの診断でお母さんから葛根湯をいただいたことがありました。

工場の裏山には、大正5年に文部省保存史跡に指定された薬草園があります。今は冬枯れの季節ですが、春になればもう一度出かけて薬草の数々を見せてもらってお便りすることにします。では、お父さんとお母さんによろしく。

(やまと・平成20年2月号所載)

スポットの案内

森野吉野葛本舗(電話 0745-83-0002)は宇陀市大宇陀区上新 1880 にあって近鉄榛原駅からの奈良交通バスで「大宇陀」下車徒歩4分です。葛の館(電話 0745-87-3011)は宇陀市大宇陀区西山 3, 本店から大宇陀の古い町並みを歩いて行ったところにあります。

理科のワンポイント「光合成」

植物は二酸化炭素と水を原料に、光のエネルギーを使ってデンプンを作ります。これが光合成というはたらきです。このはたらきをしているのが葉っぱで、葉っぱはデンプンの製造工場なのです。デンプンを作る機械は葉っぱの細胞の中にある葉緑体です。葉緑体をたくさん持っている細胞は太陽の光がよく当たる葉っぱの表側にぎっしりと並んでいます。だから葉っぱの表側は裏側より緑色が濃いのです。

原料の二酸化炭素は葉っぱの裏側の気孔から取り入れられます。光がよく当たる表側に機械を、裏側には光が必要ではない原料の搬入口を配置するのは、お客さんのよく通る表側にショーウインドウを裏口に商品の搬入口を設けるお店と同じですね。

デンプンの製造にともなうことができるのが酸素です。これはほとんどの生物にとってなくてはならないものです。もちろん、植物も生きていくために必要なのですが、そんなにたくさん必要ではないので気孔から外に出されます。そういう意味では酸素は生産にともなう生じる余分なもの、私たちにとって大切な酸素も植物のデンプン製造工場にとっては産業廃棄物ということになるのです。