

報 告

自主ゼミにおける夏みかん菓子作り
—地域の方との交流から—

○国広勝代*1 松岡幸子*2

キーワード：自主ゼミ、夏みかん、地域との交流、おやつ、萩市

1 はじめに

本学が山口福祉文化大学としてスタートした平成 19 年 4 月は、学生と教員が日本各地から萩に集まり、新しい大学の将来を展望し、それぞれの役割を担っていく必要性をもっていた。

そういう状況下において学生と教員が一緒に何かをすることでコミュニケーションをとりたいと考え、自主ゼミを立ち上げた。

そして、今年度が 3 年目となったが、当初の予定とは相当軌道修正しているものの夏みかん菓子を中心として続いている。そのことについてまとめてみたい。

2 自主ゼミについて

平成 19 年 4 月、自主ゼミを企画する趣旨については、関係者と検討を重ね、次のように学内教員に周知した。

自主ゼミについて

子ども生活学コースでは、学生間の交流はもとより萩の地域文化や子どもとのふれあい、生活に役立つ実践的な活動を展開し、学生自らが体験しながら様々な気づきを積み上げていくことを目的として自主ゼミを開催いたします。活動に対しては、研究的にしかも楽しく参加できるよう当の間は担当教員が主導していきますが、将来的には学生がリーダーシップを発揮して運営できることを目指しています。

対 象	保育士資格を目指している学生を中心とした希望者
担当教員	国広勝代 石川正一 松岡幸子
開催日時	随時（月 2 回程度）
活動内容	子ども向けイベントの企画 地域の行事に参加 読書会 保育施設訪問 その他

* 5 月の予定は「いぎの葉団子づくり」及び交流バーベキュー。団子は教職員の皆さんにも試食していただく予定です。

萩の象徴ともいえる夏みかんのある風景に慣れ始めた 5 月、地元萩出身の学生から祖母の手作りという夏みかんの砂糖菓子が届いた。香りと独特の苦みも爽やかで市販の物より格段に美味しい。これは、昔から萩の子ども達のおやつだと言う。特産のお土産だと思っていたその菓子が地元の子どものおやつであったということに着目し、自主ゼミ 2 回目は、夏みかん菓子作りに挑戦することとなり、その後「萩の子どものおやつ」をテーマにしていくこととした。

実際に自主ゼミが始まると、子ども生活学コースの学生だけでなく福祉心理コース、環境デザインコースの学生や教員も積極的に参加したという実績を踏まえ、2 年目からは全コースを対象として計画していった。

*1 山口福祉文化大学 ライフデザイン学部

*2 山口福祉文化大学 ライフデザイン学部

3 夏みかん菓子について

夏みかんはミカン科ミカン亜科ミカン属のかんきつ類の一種である。

萩市史によれば、¹⁾「明治9年に貧困士族救済のために始まった夏橙の栽植は、10年後にはほぼ萩の空地进行を埋め尽くすまでに至った。」という。

その当時、夏みかんは夏橙(ナツダイダイ)と呼ばれていたが、明治20年頃大阪天満市場の間屋小林市之助によって商品名を「夏みかん」と命名され、今でもこの名前で呼ばれている。地元の方の話によるとその当時は夏みかん5個とお米1升と同じ位の値段であったようである。

¹⁾「夏みかん果皮を原料として皮砂糖菓子を製造する法は、明治22、23年頃に東浜崎町の森重政喜が考案したといわれている。」

明治30年代後半から40年代にかけて夏みかん栽培は最盛期を迎えたものの、大正時代に入り度重なる寒害に見舞われ、減産となった。しかし生産量は減ったが、平成の現在までも萩地域のあちらこちらで栽培され、毎年5月上旬から中旬にかけて白い花を枝いっぱい咲かせ、萩地域はその甘い香りにつつまれる。

萩地域では、夏みかんの白い花が咲く5月頃になると収穫期を迎え、新鮮な夏みかんが容易に手に入る。そこで、思い思いに自分のやり方で夏みかん菓子を作り、家族で食べ、ご近所・友人にも配り、遠隔地に住む身内へも送るといったように夏みかん菓子は今も萩地域に根付いているようである。

4 夏みかん菓子作り

実施時期：5～6月

材料：萩市在住の旧家で屋敷内に夏みかんの樹がある田中家に依頼したところ、快く夏みかんを分けくださる。

講師：地域に伝わる伝統のお菓子を伝授していただく講師としては、萩市在住の有田さん(夏みかん菓子を持参した学生の祖母)に依頼をし、快諾

してもらう。

工程：1日目 夏みかん採り

2日目 下ごしらえ

3日目 夏みかん菓子作り

【平成19年度のメモより】

第2回の自主ゼミは「夏みかん菓子作り」に決定する。「萩の伝統菓子を地元の方から学生達に伝授していただきたい。」という理由。

(夏みかん採り) 6月11日(月)

参加者：8名

収穫量：40個(12.5kg)

夏みかんの木に登ったり、脚立に上がったりして楽しく収穫する。初めての体験者がほとんどである。収穫した40個のうち2個を大学に帰着後すぐ試食。少々酸っぱかったが新鮮で美味であった。



(下ごしらえ) 6月13日(水)

参加者：9名

作業内容：夏みかんの鬼皮をピーラーで薄くむく。

夏みかんの皮を1.5cm巾に切る。たっぷりの水で柔らかくなるまで茹で、1晩水に晒す。

講師の有田さんは、作り方のポイントを話しながら、手際よく作業をされる。

参加者全員、初めての作業にとまどいながら一生懸命に取り組む。



〈夏みかん菓子作り〉 6月14日(木)

参加者：9名

作業内容はレシピのとおり



〈夏みかん菓子配り〉 6月25日(月)

参加者：6名

学内の教職員に配る。

夏みかん提供者、講師などに出来上がった夏みかん菓子・マーマレードを持ってお礼に伺う。

【夏みかん菓子の作り方】

◎材料

夏みかん

砂糖・・・(7)の重さの8割

グラニュー糖・・・適量

水あめ・・・少々

◎道具

ピーラー又はチーズおろし器・鍋・木べら・紙(新聞紙大)・ボール

◎作り方

- (1) 夏みかんをざっと洗う。
- (2) 夏みかんの皮の上と下を切り落とす。
- (3) ピーラー又はチーズおろし器で夏みかんの鬼皮を薄くけずりと、皮を剥いて皮の部分と果実の部分を分ける。
- (4) 皮の部分を1.5cm巾位に切る。
- (5) 皮を鍋に入れたっぷりの水で柔くなるまで強火で煮る。
- (6) 皮にお箸がすっと通るくらいに柔らかくなったらざるに移し、水をくぐらせて、たっぷりの水につけて夏みかんの皮の苦味を除くため約6時間(1夜)おく。
- (7) 約6時間(1夜)水につけた夏みかんの皮を手でしぼり、重さを量る。ボールに入れ重さの8割の砂糖をまんべんなくまぶす。
- (8) 1時間位室温で置く。
- (9) 皮に砂糖が馴染んで水分がボールの底に少々出はじめたら鍋に入れ、中火で煮る。夏みかんの皮の黄色が透き通って(皮の色が変わらない程度)、余分な水気がなくなったら仕上げに水あめを少々加えるともっちりした感じになる。全体に水あめが馴染んだら火を止める。
- (10) 煮あがった夏みかんの皮を紙の上に広げ、皮のあら熱をとる。
- (11) 冷めてきたら、グラニュー糖をふりかけ、お箸で一本一本丁寧にグラニュー糖をまぶす。サラサラと涼しい音がするとよい。
- (12) 紙の上でほどよい固さになるまで自然乾燥させる。

夏みかん菓子作りは、3年間続いているが、1年目、2年目、3年目それぞれの反省・感想は、次のようなものである。

○平成 19 年度の感想

- ・ 講師の有田さんにポイントを押さえて手際良く教えていただいて、美味しい夏みかん菓子が手作りできたことに感動する。
- ・ 新鮮な夏みかんを快く、しかも多量に提供して下さった地元の方に感謝する。
- ・ 最後の仕上げで煮上がった皮にグラニュー糖をまぶす時のサラサラという音の涼やかさが耳に心地よかった。
- ・ 学生たちの初日の包丁使いは、ぎこちなかったが、2 日目の上達振りに驚き、何事も体験することの大切さを感じた。

○平成 20 年度の反省・感想

- ・ 2 年目ということもあって、下ごしらえは学生と教員のみで行った。すると、調理のとき「皮の巾が少し狭い」と講師の有田さんから指摘を受ける。
- ・ 夏みかんが、113 個と多量だったため予定よりかなり時間がかかった。

○平成 21 年度の実省・感想

- ・ この年は 3 年目ということで学生と教職員だけで実施した。前年の反省を踏まえて夏みかんの皮を 1.5cm と広めに切る。出来上がった菓子を講師の有田さんに召し上がっていただき「合格です。」との評価を頂く。
- ・ 本年は作る時期を 1 ヶ月早めたことで果皮も厚く、作る量も 80 個（40 kg）にしたため作業時間が適当で上手く進んだ。
- ・ 鬼皮むきをピーラーからチーズおろし器に変えたところ夏みかん色がきれいに出て、出来上がりもソフトに仕上がった。
- ・ 煮上がった皮を広げて冷ます工程をきっちりとしなかった部分はグラニュー糖が熱で溶けて、仕上がりが不出来な物もあった。
- ・ 初めて、大学職員の参加があった。
また、自主ゼミに参加した学生の声には、次のようなものがある。

A さん

自主ゼミに参加して思ったこと感じたこと

萩の銘菓と言われている夏ミカン菓子が、実は家庭で作られていることに驚いた。菓子を作る時に、同時進行で、ジャムやジュースを作ることにより、捨てる所がかなり少なくなることが良い所だと思う。

実家が山口ではないので、ぜひ実家でも作りたと思うけど、作り方をすぐ忘れることと、夏ミカンを買う機会がないので実行にうつせないのが現状です。お店で売っている夏ミカンの菓子より作った方が甘さがひかえめで好きです。

また、機会があれば参加したいです。

夏ミカンを採るところからお菓子を作り、みんなで食べたりあげたりと、全過程に参加することに意義があると感じます。

B さん

夏みかんでお菓子作り

初めての体験でワクワクドキドキでした。

収穫からスタートして、皮を剥いたりして大変な作業でしたけど、作る楽しみが湧いてきて、早く出来ないかな～と思いながら楽しく作業が出来ました。

伝統的なお菓子だと聞いていましたから、私たちが引き継ぐことが出来て本当に良かったと思っています。

良い体験が出来ました。ありがとうございました。

5 おやつという視点

夏みかん菓子が萩の子ども達のおやつと認識してから自主ゼミのみならず、研究の対象として取り組んできた。

萩市内全域（幼稚園 2 園、保育所 20 園）の園児の保

護者及び市内在住の祖父母に対するアンケート調査を実施し、^{註1}「萩市における幼児期のおやつ現状と親の意識」としてまとめ、聞き取り調査をしてまとめたものが、^{註2}「萩市の地域食材を使ったおやつ調査報告」である。

6 地域の方との交流

平成19年度は、萩市在住の有田さんに「夏みかん菓子作り」、そして萩市在住の橋本さんには「ところてん作り」を学生と教員に直接指導していただいた。

その後、学生に直接ではないが教員が指導を受けた人たちとしては、萩市在住でその季節になると毎年自分の家で夏みかん菓子を作っているという二宮さん、やはり毎年みんなでこの菓子を作って、ふれあい市で販売しておられるという大井の夏みかん農家若嫁グループの方々である。

—夏みかん菓子に対する有田さんの思い—

今は、子どものおやつとしてではなく、お茶うけ的な要素が強い。マーマレードは、小麦粉を練って平らに焼いたものにつけて子どものおやつにして食べた。

7 おわりに

3年前、自主ゼミの活動内容として当初に考えていた子ども向けイベントの企画は、保育内容「表現」の授業を通して“クリスマス子どもフェスティバル”と

いう地域の子どものためのイベントとして実現し、一方では、児童文化サークルの立ち上げ、子どもゆめ基金の助成金をもって“accototoの絵本の世界”というイベントを附属図書館と共同で企画運営するまでに至った。

また、地域の行事に参加ということについても萩市の“こどもまつり”に本学が一つのコーナーを担当し、これまでに“くじびき”“はいはいコンテスト”などを企画してきた。

現在、自主ゼミの中心的活動として3年間続いているのは、夏みかん菓子作りである。

この活動については、報道関係にも発信を続け、これまでにNHK・KRY・萩ケーブルビジョン・読売新聞・山口新聞などの取材を受けた。

[註]

註1 国広勝代・石川正一・八尋茂樹；萩市における幼児期のおやつ現状と親の意識，山口福祉文化大学研究紀要，1(1)：2008

註2 石川正一・松岡幸子；萩市の地域食材を使ったおやつ調査報告，山口福祉文化大学研究紀要，1(1)，2008

[引用・参考文献]

1) 萩市史編纂委員会；萩市史，2，萩市，1989