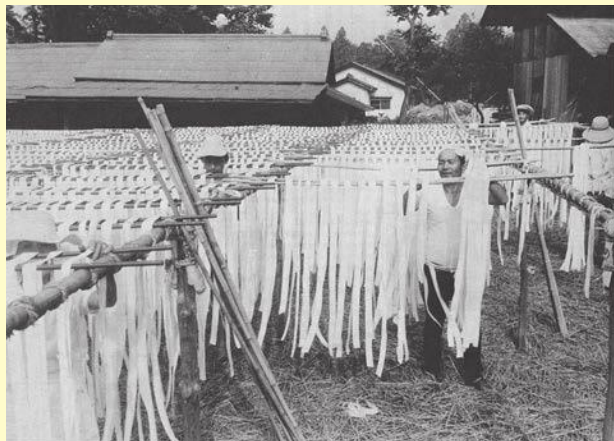


（「広報うつのみや」（昭和25年4月1日発行）の中から、昭和を感じさせる懐かしい記事をご紹介します。）



（一口メモ） 市内のかんぴょうの栽培は、昭和53年
が最も生産が盛んでした。それ以降は、生産者の
高齢化、安価な輸入品の増加、食生活環境の変化
による消費の低迷などにより、かんぴょう農家の
数は徐々に減少し、平成24年4月現在で、27戸に
なっています。

昭和の記憶

～あんとキの記事から～



最盛期のかんぴょう作り

（広報うつのみや昭和53年7月20日号）

梅雨の上がったここ雀宮・茂原地区では、一家総動員でかんぴょう作りに大わらわです。作付面積は一戸あたり平均40アールから50アールとか。減反政策の一環として最近特に増えたそうです。

夕方、夕顔の花が咲くとおしべの花粉をめしべに受粉させ15日から20日ぐらのおくと大きな実になります。それを朝早く取り、機械でむき1日干すと出来上がり。

庭いっぱい干されたかんぴょうが時折吹く風に白い姿を踊らせていました（原文のまま）。