まえがき

「あずきいちごの季節が来ましたよ」「ユスラウメの花は咲いていますか」。懐かしの昭和の味を求めての取材でお世話になった方々から、今も手紙が届き、電話をもらう。そして「続編が楽しみ。出版はいつになるのかしら」。その度ごとに「嗚呼（ああ）……」と声を失った。

２００５（平成17）年に始まった毎日新聞生活家庭面の連載が、『もう一度食べたい――いまも食べられる昭和の味』（２０１１年９月、毎日新聞社）として出版されてから、既に15年。出版後も読者からの「昭和の味」を求める声は多く、２０１９（平成31）年３月に連載を終えるまで、舌の記憶や香りをたどる旅は続いた。

この間に紹介したものは「かち割り南瓜」や「アメリカ芋（七福芋）」、「あずきいちご」や梨の「八雲」、「黄みかん（黄金柑）」「白いザクロ」、パンの「ローマン」など85品。そのどれもが読者の探し物だった。それだけに続編の出版を望む声は強かった。

「どうする、どうすれば応えられるのか」。そんな私の「心の逃げ道」は新聞社退職後も大学・高校での講義や授業に追われる毎日。だが、それも終え、ふる里の瀬戸内

の島（広島県大崎上島町）と自宅（千葉県柏市）とを行き来する暮らしに戻ったとき、揺れ動く心の鍵に気づいた。「そうか！　昭和１００年か」――。昭和元（１９２６）年から１００年が経つ今年こそ、背負った荷を下ろさねばならない。

かつて書籍出版社の名編集者だった友人に相談すると「内容的にもピッタリの出版社」と紹介されたのが農文協。担当者の助言や熱い協力もあって、何年も抱き続けてきた出版への夢がやっと叶ったのだ。

『もう一度食べたい』の続編として、新聞連載の記事に一部加筆して出来あがった本書だが、文中の農産物や菓子類の価格、生産量、取材対象者の年齢や肩書きは、取材当時のままとしている。

昭和から平成、令和と続く１００年のとき。その時代、時代に生きる読者の方々が、今なお伝統の味を守る生産者の思いや、昔ながらの味や香りを引き継ぐ野のもの、山のもの、海のものの多様さに心を動かせて欲しい、と願っている。

目次

まえがき …… 001

果物

01 紅玉 ―― カリッと甘酸っぱく …… 010
02 ゴールデンデリシャス ―― ハイカラな黄色、甘い香り …… 013
03 りんき ―― 藤村の初恋の味か　清楚な和りんご …… 016
04 小りんご ―― 伊那谷の風に揺れる紅 …… 019
05 黄みかん（黄金柑） ―― 小ぶりでジューシー、はじける香気 …… 022
06 安藤みかん ―― 味控えめ　熊楠を魅了 …… 025
07 仏手柑 ―― 収穫、出荷に手間　「パー」が一級品 …… 029
08 安政柑 ―― 見た目ずっしり　味すっきり …… 032
09 川畑みかん ―― 薩摩生まれ、こぶし大で種子多く …… 036
10 宝来柑（蓬莱柑） ―― 甘くて黄色い父の思い出 …… 040
11 ワシントンネーブル ―― 春の弁当彩るだいだい色 …… 043

12 **鳴門ミカン（ナルトオレンジ）**——昔ながらの心地よい酸っぱさ……046
13 **ユコウ（柚柑）**——土の中で完熟　果汁たっぷり……049
14 **大御所柿**——来歴不明、ミステリアスな五角形の柿……052
15 **祇園坊**——広島限定　江戸時代から続く「ジャンボ」古品種……056
16 **伽羅（元山）**——幻の柿　甘いか渋いか運試し……059
17 **あまんどう**——小さな柿の甘みに夢中　今は庭木に……062
18 **あおそ**——老樹に実る幻の柿……065
19 **ル・レクチエ**——栽培、追熟に細心の手間　黄色の西洋ナシ……068
20 **鴨梨**——心もトロン　芳醇な香りの中国ナシ……072
21 **タンポナシ**——昔の品種、いまや種の保存対象……076
22 **バートレット**——追熟が勝負　通好みの味……079
23 **好本号**——とろり軟らか秋の香り……082
24 **八雲**——大正ロマン　香る日本梨……086
25 **廿世紀（大阿太高原梨）**——シャキシャキ　薬水の梨……089
26 **甲州大巴旦杏**——ハート形の青いスモモ　「ケルシー」の名で里帰り……092
27 **アンズ（生果）**——完熟すればポトン　酸味と香り……095
28 **フォーモサ**——幻のスモモ　美しく麗しい香りに魅了され……099
29 **米桃・万左衛門**——ふる里のスモモ　皇居で再会……102
30 **黄色いザクロ**——「冬の香り」を運ぶ珍果……106
31 **白いザクロ**——真珠のような実　優しい甘さ……110
32 **田中びわ**——甘くて酸味もあり　あと口爽やか……113
33 **土肥の白びわ**——果汁が豊富　濃厚な西伊豆の味……116
34 **マルメロ**——薄れぬ甘い香りの記憶……119
35 **キャンベル**——香り格別　思い出のソウルフード……122
36 **シロモモ**——初夏の上品な甘さ　流通には向かない通の味……125

野・山・海のもの

37 **あずきいちご**——ルビー色　舌の上でプチュッ……130
38 **ユスラウメ・黄イチゴ・クサイチゴ**——小さな実　三つの探しもの……133
39 **ユスラウメ・木イチゴ**——枝先に青々　熟れ時待つ……136
40 **黄イチゴ**——懐かしい「野の金貨」……139
41 **クサイチゴ**——豊かな土が生む真っ赤な宝石……142

42 ズボウナ（ツバナ）── 野のチューインガム　口に含み語った青春の夢 …… 145
43 イタドリ── 野遊びの記憶と手応え …… 148
44 かやの実── 森の香りと香ばしさ　飴に加工する実 …… 151
45 南燭── 甘酸っぱくて小さな、小さな黒紫色の実 …… 155
46 マキの実── ほのかに甘い森のグミキャンディー …… 158
47 桑の実── 舌染めた道草の記憶 …… 162
48 ムクの実── 黒砂糖の甘み、ブランデーのような香り …… 166
49 シイの実── 香ばしい実　小さな葉は万葉集にも詠まれ …… 169
50 ヤドリギの実── 緑の小粒　ガムのよう …… 172
51 マツグミ── 赤く色づく「高根」の実 …… 175
52 イワタケ── 仙人が食す深山の珍味 …… 178
53 アモーナ（ウミニナ）── 忘れられた海の駄菓子 …… 181
54 いぎす豆腐── 涼味満点　海の香り …… 185
55 ナガラミ── 産卵前の冬は刺し身で　砂抜き必須の巻き貝 …… 189
56 マテ貝── 父の記憶と大人の味のヌタ …… 192
57 オゴなます── ハレの食卓　島の母の味 …… 196

野菜・芋類

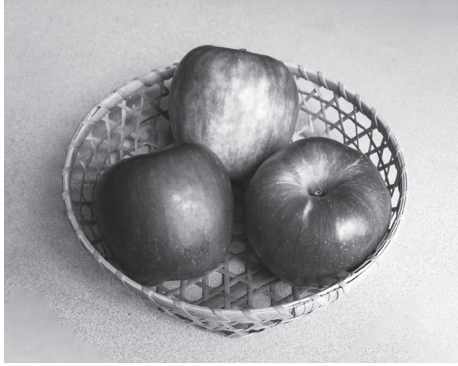
58 かち割り・マサカリ── ゆっくり熟すカボチャ　戦中の主食 …… 200
59 ソウメンウリ── 暑さ忘れるさっぱり食感 …… 203
60 ハスの実── 夏の味　若い青リンゴのよう …… 206
61 二つのクワイ（慈姑）── おせち料理の縁起物 …… 209
62 大蔵大根── 「江戸東京野菜」として復活　おでんの主役 …… 212
63 ゆで干し大根── 寒の季節　独特の甘い匂い …… 216
64 ポンテローザトマト── 真夏の野の匂い　昔のトマトを復元挑戦 …… 219
65 四十日── 皮は淡紅色、中は白くホクホクのサツマイモ …… 222
66 アメリカ芋（七福芋）── 島の大地が育む甘い蜜 …… 225
67 護国イモ（高系4号）── 食糧難時代の救世主 …… 228

お菓子・その他

68 三色パン── 人気の理由は「お得感」 …… 234
69 スネーキ── 岡山で愛され半世紀余　盛り上がる渦巻き形 …… 238

果物

70 ローマン——白い肌　ほのかな甘みのパン……241
71 ぱんじゅう——生地はパリッ　あんこ熱々……245
72 かりんとう——歯応えと思い出引き継ぐ……248
73 黒ダイヤ——筑豊銘菓の懐かしい味わい……251
74 棒きなこ——「当たり」引けば幸せ気分になる駄菓子……254
75 生かき餅——軟らか餅に豆香ばしく　冬の朝市の人気者……257
76 つぼ焼きいも——時間をかけてまろやかに……260
77 バクダン・アイスクリン——舌が覚えていた味　試行錯誤で再現……263
78 天然氷のかき氷——フワッと羽毛のような食感……267
79 みき——ヨーグルトのような奄美の味　発酵滋養飲料……270
80 オールドビーンズ——香り深く丸みあるコーヒー……273
81 松魚つぶ——戦前から続くニッキ味の高知の飴……276
82 缶入りドロップス——カランコロンに聞いた希望……279
購入先・問い合わせ先……285
あとがき……286



鮮やかな紅色の紅玉（手前の2個）。早生の「つがる」（奥）と比べると少し小さい

01 紅玉

カリッと甘酸っぱく

取材地 長野県喬木村
初　出 2011（平成23）年9月27日
購入先 285ページ

不思議なリンゴである。「ある」と分かっていながら、なかなか出会えない「紅玉」。大阪市生野区の主婦、中島勝子さん（66）が探すリンゴが、この紅玉である。「甘くて酸っぱくて、果汁が口いっぱいに広がる真っ赤な紅玉をもう一度、いや二度食べたい」と便りにあった。電話すると「ここ10年、秋になるたび探しているが、見つかりません」。台風15号の接近を前に、南信州に向かった。

訪ねたのはリンゴ並木で知られる長野県飯田市。かつて取材で寄ったとき、その並木に「国光」と並ぶ古い品種・紅玉が1本だけ植わっていたのを思い出したのだ。

「並木に残すくらいだから、どこかのリンゴ園にもあるはず」とJAみなみ信州（飯田市）に聞くと、豊丘支所管内に「わずかだが残っている」という。飯田市から5キロ東の下伊那郡喬木（たかぎ）村。天竜川の河岸段丘（標高460メートル）に広がる畑に「紅玉」があった。

「今年は色付きが遅い。夜温が17度くらいになると、サーッと赤くなるのだが」と喬木村伊久間の農業、吉沢重美さん（58）。約80アールの畑で「ふじ」「つがる」「シナノスイート」など8種のリンゴを栽培しており、そのなかに8本の紅玉が植わっていた。

樹齢は40年。直径30センチの幹は地上から1メートルのところで二つに分かれ、約10メートル四方に枝を広げている。「1本当たり800～1000個を収穫する。うまい紅玉はハシの棒のような弱々しい枝に実る。樹勢の強い枝の実はうまくない」と吉沢さん。紅玉は父の後を継いだ年に植えた「思い出のリンゴ」と話す。

「紅玉は甘酸のバランスがとれたリンゴらしいリンゴ」とほめるが、摘果や玉まわしなどの手間が大変で、吉沢さん一人の作業では今の8本で手いっぱいらしい。

収穫は9月末から10月中旬。「全量を農協に出荷している。昨年の価格は10キロ箱で3000円前後。今年も同じくらいでしょうか」と吉沢さん。熟した紅玉は黒味を帯びた深紅色で、それこそ「畑全体が真っ赤つかになる」という。

しかし、栽培本数が少ないだけに豊丘支所管内の



「全体が真っ赤になるように実を回してやる（玉まわし）。これに手間がかかる」と吉沢さん。木漏れ日にあたる枝で紅玉は色を増す

出荷量は昨年実績でも、わずか16トン。同支所営農課の林克則さん（30）によると支所管内の品種別出荷量のトップは「つがる」で730トン、次いで「ふじ」の630トン。数字から見ると、紅玉は40分の1から50分の1でしかない。「なにしろ古い品種ですから。なんとか残っている状況です」と林さん。長野県全体でも1965（昭和40）年に8万9900トンあった紅玉は1998（平成10）年には1670トンに。激減したとはいえ、今も1600トン前後を生産している。

消えそうで、消えないリンゴの紅玉。甘くジューシーなリンゴ全盛の時代に、酸っぱくて固い小玉の「紅玉」が生き残る。まさに個性の強みではないか。

台風15号が去った22日、農協に電話すると、林さんが「喬木村など伊那谷地区は強風をもろに受け、落果被害が大きい。吉沢さんのリンゴ畑も2〜4割の実が被害を受けた」と声を落としていた。

紅玉

1871（明治4）年、米国から導入された中生種のリンゴ・ジョナサンの日本名。千成、満紅などの別名がある。果色は鮮やかな濃紅色で黄白色の果肉は緻密。酸味がありジュースや料理、菓子用に人気がある（青森県資料より）。農林水産統計によると2001（平成13）年の全国生産量は1万600トン。その後は品種統計からも消えている。



黄色い肌に点々とソバカス（サビ）
が浮くゴールデンデリシャス

02

ハイカラな黄色、甘い香り

ゴールデンデリシャス

取材地　青森県鶴田町
初　出　2013（平成25）年11月26日

ゴールデンデリシャス。なんと甘く、華やかな響きか。それまで、リンゴと言えば「国光」「旭」「紅玉」。初めて目にする黄色いリンゴは、片仮名の名前のせいもあってか、なんともハイカラだった。昭和30年代、印度りんごと高級リンゴの座を二分したゴールデンデリシャス。だが、いつの間にか消え、その名前も口端にのぼらなくなった。いま、黄色いリンゴが大もてと言うのに――。

「サッパリ感のある甘み、果汁も豊富だった。黄色い肌に点々とサビが浮いて、見た目は悪かったが、美味しいリンゴだった。50年も前の思い出です」と横浜市磯子区の高木早苗さん（84）。ふる里は青森県弘前市の郊外という。その黄色いリンゴを求め、雷鳴がとどろくなか津軽半島を車で走った。

南西に岩木山（標高1625メートル）を望む鶴田町。8年前、印度りんごを探して訪ねた丘に1本だ


「無袋でも今年のゴールデンは上等の部類」と話す斉藤さん。赤いリンゴの「ふじ」も育てる

け、ゴールデンデリシャスが残っていた。周囲はどれも真っ赤に色づいた「ふじ」。そのなかで黄色と言うより象牙色のリンゴが、雨に洗われ輝いていた。

「樹齢は60～70年。2年前まで3本ありましたが、樹種の更新でこれ1本になりました」と斎藤農園の三男、斎藤俊史さん（36）。幹の太さは約45センチ。ちょうど手を伸ばした高さで3本の枝に分かれ、約6メートル四方に枝を広げている。

袋を掛けるとサビも浮かず、肌のきれいなリンゴになるが、主力の「ふじ」に手を掛けるため「ゴールデンは無袋栽培。でも、それの方が味はいいですよ」。今年は開花期の霜被害が少なかったため、サビも入らず、収穫は250～300個と話す。

約5ヘクタールのリンゴ園に植わる品種は新旧合わせて25種。主力はふじ、王林、ジョナゴールドで「この3品種で畑の6割を占める。古い品種のゴールデンデリシャスは父が大切に守ってきたリンゴなので、伐るに伐れない。経済的には合わないリンゴなんですよ」と俊史さん。希少品種なら「売る値段も高くしたら」と勧めたが「それは無理。昔のリンゴの名前や味を知る人が少ない」と頭を振った。

畑で雨に濡れたゴールデンデリシャスを3個、もいでもらった。食べるとシャリ、シャリとした食感。半世紀ぶりに食べるゴールデンデリシャスは甘く、酸っぱく、ハイカラな大人の味だった。

高級感たっぷりの「ゴールデンデリシャス」が、なぜ店頭から消えたのか。青森県産業技術センターりんご研究所（黒石市）の育種部長、赤田朝子さん（52）は、その理由をこう話す。「無袋栽培ではサビが浮き、果皮も薄くて傷つきやすい。見た目を大切にする日本人の趣向に合わなかったのです。果汁が多く、甘みと香りに優れた品種なのですが、輸送に弱くメジャーにはなれなかった。加えて『ふじ』の登場。それで消えていったのです」。

だが、その優れた特徴は交配親として生かされ「王林」「金星」「ジョナゴールド」「陸奥」など、50以上の品種を生んでいる。これらのリンゴに匂う〝浪漫〟の香り。これもまた大正期に入ってきた「ゴールデンデリシャス」の意地かもしれない。

後日談

「ふじ」が主力のリンゴ園に1本だけ残っていた「ゴールデンデリシャス」。その畑を鶴田町から五所川原市に転居する際に手離したところ、ゴールデンデリシャスの木は伐られてしまったという。「残念だけれど、昔の品種だけに、それも仕方ない。もう県内にゴールデンデリシャスは無いかもしれない」。電話の向こうで、そう話す斎藤さんの畑には、懐かしの「印度リンゴ」と「国光」各1本がいまも残っている（2026年5月現在）。

ゴールデンデリシャス

米国ウエストバージニア州原産。1923（大正12）年に青森県農業試験場（現青森県産業技術センターりんご研究所）が導入した品種で果実の大きさは250～300グラム。果皮は黄色で、果汁が多く芳香がある。1871（明治4）年に導入された国光、紅玉など第一期西洋りんごの後継品種として期待されたが、貯蔵性や輸送に難点があり、生産が伸びなかった。青森県の2001（平成13）年の品種別生産量によると、スターキングなど他のデリシャス系品種と合わせて2330トン（全体の0・5％）。翌年からは農林統計からも消えている。