

ウサビ演出 「白田さんちのアケビ編 2」

ウサビ演出 「白田さんちのアケビ編 2」

<<「白田さんちのアケビ編 1」の続編です

<これまでのあらすじ>

空気まつりまでの暇を利用して町内を散策していたウサビは、
大谷地区でアケビの栽培をしている白田さんご夫妻と出会い、
アケビの栽培についての取材をすることになりました。

諸問題を乗り越えて(主にアケビの栽培棚に耳が引っかかる)、
アケビ取材がスタートした。



おばあちゃんと一緒に一輪車を使った移動車を制作



そしてお父さんと一緒にいよいよ取材スタート。

しかし、アケビの花の見ごろはすでに終わっていた…

というわけで、ここからが本編 > >

アケビの花の見ごろは終わっていてがっかりのウサビ。

勇記さん 「まぁ、そんなにがっかりするな。

そんなこともあるかと、うちには用意があるんだ。」

そう言って、物置からなにやらを持ってきた白田勇記さん。

勇記さん 「これが、アケビの花だ。」



ウサヒ「フリップボードだとぉ！！！」

フリップボードとは、テレビ番組でよく登場する説明補足用のボード

勇記さん「よく見ると、畑の中にもちらほらと花が残っているんだが、

一番キレイなときに撮ったのがこの写真だ。なかなかいいだろ〜」



ウサヒ「うん、確かにすごいんだけど…」

まさか、ウサヒの取材で取材相手の方がフリップボードを持っている

その準備の良さにびっくりのウサヒ。

困惑の視線を気にすることなく勇記さんは話を進める。

勇記さん「で、この花が秋に実になったものが…どーん、コレダ！！」



なんと、実の写真が出てきました…

ウサヒ「なんという手馴れた感じ！！」

中の人「あの、勇記さんはもしかして、

アケビ農家のフリをしたタレントさんか何かなんですか？」

白田さんのあまりの演出力に耐え切れず、

失礼を承知で質問をする中の人。

今回の取材先はあまりにも取材慣れしすぎてる！

勇記さん 「いやいや、俺はいたって普通の町民だよ。

ただ、最初にも話したけど、ヒミツのケンミンショーだけじゃなく、

旅サラダやズームインや…いろいろ(その他、全国放送の有名番組)

ま、とにかく取材されることが多いんだわな。

フリップボードはその説明用に準備したんだわ。」

中の人 「つまり、突撃取材などお手のもだというわけですね。」

勇記さん 「着ぐるみが来たのは初めてだけだな。」



突然着ぐるみが来ても動じない。これが取材のベテランの仕事。

ウサビ 「さすがだぜ勇記さん。

じゃあ、気兼ねなくフランクに絡んでいくからよろしくね。」

最初から気を使う気配はなかったようだが…



ちなみに残っていた花はこんな感じ

お母さん「天気がいい日の、アケビの花はほんとキレイなのよ。

日の光が透けて見えるのよね。」

勇記さん「アケビの花見ツアーなんていう観光ツアーやってもいいくらいだな。」

ウサビ「なにそれ、面白そう。」

食べる以外のアケビの活用もいろいろ考えている白田さん夫妻。

勇記さん「あとは、アケビツル細工をしたいって人のために、

ツルを提供したりもしてるんだ。ツル細工の教室の先生と生徒さんが、

お金払ってこの畑に取りに来てくれるんだ。

アケビを食べるだけじゃなくて、そういった芸術作品にしてくれる人も、

生産者としては大歓迎だ。」

ウサビ 「見ても、食べても、作っても楽しいのがアケビって事だよな。」

アケビの細工をやりたいと、ツルの採集を希望する問い合わせは

年々増えているんだとか。

そういった自由な希望にも応えられるのは、

勇記さん自身もアケビのいろんな活用を期待しているから。



花やツルの豆知識を教えてくれる勇記さん

勇記さん 「さて、そろそろ隣のハウスにいこうか・・・」

ウサビ 「おお、隣の畑は違う果物があるの??」

勇記さん 「いや隣も同じアケビだが、まあとにかく来てみる。」

いざなわれるまま、隣のハウスに移動すると・・・



勇記さん 「ちょっと匂は過ぎてしまったが、

アケビの煮物とアケビの新芽の和え物だ。」

ウサビ 「うおおお！完璧なストーリー展開。お母さんが作ってくれたの？」

お母さん 「そうだよ。」

中の人 「(ホント、テレビ番組みたいだ・・・)」

()内は中の子の心の声です



もくもくと盛り付けてくれるお母さん

ちなみに今回のメニューは

アケビの煮物

乾燥したアケビの皮を水で戻し、

シイタケ、うち豆、油揚げ、人参などを詰めて煮た

朝日町の代表的な冬の郷土料理。

アケビの新芽の和え物

アケビの新芽を湯がいたもの。

今回はゴマドレッシングと、醤油で和えた 2 種類が登場。

皮よりもやさしい苦味が特徴。



これぞ朝日町の The・あけび料理



ウサヒ 「いただきます。」

みんなでそろっていただきます。

ウサヒは構造上、箸をつかむのが難しいので、

お母さんに手伝ってもらいました。

(過去の撮影でも、お箸を持つのが難しかった)



手間がかかる息子のようだ

お母さん「アケビ以上に手間がかかるウサギねえ」

ウサビ「すみません、おいしいです。」



甘く煮たアケビをおいしくいただくウサビ。

勇記さん 「そういえばさっき、

こっちのハウスも同じアケビだって言ってたけど、

品種はちがうんだぞ。」

ウサヒ 「へーそうなんだ。りんごと同じで長い期間出荷するために、

収穫時期が早いものから遅いものまで広く栽培してるんだね。」

勇記さん 「よく知ってるじゃないか、特にアケビは山のものだから、

ほんと山ほど品種があるんだ。」

人の手を借りずに山に自生しているアケビは、自身で交配して、

山の中でどんどん新品種が生まれていくのだ。

ウサヒ 「へー、その中で、優秀な種を農家を選んで、

育てていくんだね。売れ筋の品種はなんていう名前なの？」

勇記さん 「そうだなー、やっぱ【ふじ紫】かな。色が濃い紫で、

この品種しか欲しくないっていうお客さんもいるくらいなんだ。

うちの一番の売れ筋アケビだな！」

中の人 「なるほど、アケビ総選挙の第1位って奴ですね。」

AKB48 とアケビをかけたみたのだが、完全にスルーされた。

ウサヒ 「その、ふじ紫の開発秘話ってあるの？」

勇記さん 「ある人が山奥で

すごくキレイなアケビがなっていたのを見つけたらしいんだ、

あ、もちろん俺じゃないぞ、

それをな、大事に大事に栽培したのが今の【ふじ紫】なんだ。」

ウサビ 「まさに、奇跡のアケビが山に眠っていたわけか。」

勇記さん 「そういうこと。そして、今日は、

その奇跡のアケビの第一発見者を呼んであるんだ……」

ウサビ 「素晴らしい下準備……」

勇記さんはアケビ農家のフリをしたディレクターさんじゃないですよ？」

白田勇記さんは正真正銘のアケビ農家さんです。

そんなわけで、次回に続きます。



ウサビのディレクターとか勇記さんにやってもらいたい・・・

>> 次回予告

勇記さんの完璧な配慮により、奇跡のアケビの発見者が登場！

その驚愕の正体とは???

アケビ編いよいよクライマックス

次回、ウサビ唾然「白田さんちのアケビ編3」へ続く。

