

瓢箪のタネ出しと乾燥方法

瓢箪のタネ出しには「水漬け」「自然乾燥」の2種類の方法があります。

どちらも一長一短がありますので最終的に瓢箪をどのように加工するのかによって方法を選んでください。

短所と長所	水漬け	自然乾燥
必要な道具	穴あけドリル、瓢箪が完全に水没する容器	特になし
期間	暑い時期で約3週間 気温が低いと長期化	大きさによって数カ月 2月頃まで?
臭気	非常に強い腐敗臭 近所迷惑	特になし
タネ出し作業	あける穴の大きさによってかなりの手間	穴の大きさ次第何を作るかによって変わる
出来上がり	プレーンな感じ	カビが生えてくるので模様になる

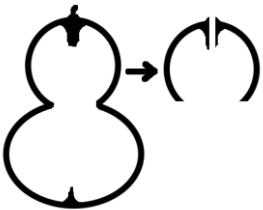
日本風の水筒の様なものを作る場合や千成の様に小さい物は水漬け、欧米風の提灯や物入れを作るのなら自然乾燥の方が楽かと思えます。最大の問題はやはり匂いだと思います、銀杏とはちょっと違った強烈な匂いのご近所からの苦情も考えないと・・・

◆水漬けによるタネ出し方法

完全に硬くなるまで熟した瓢箪を使用します。萼が少し茶色くなり栄養がもう行かなくなる位でOK

早どりは禁物です。皮が弱いと製作途中で割れてしまったり出来上がっても皮が薄く加工に堪えない物になる場合があります。

★穴あけ



瓢箪の皮は左図の様にへたとお尻の部分が厚く残り強く強度がありますので、穴をあける場合

■後で栓をする

つるの根元につると同じか少し太い位の穴を垂直に開けるのが良いでしょう。

大きすぎたり周りの皮にはみ出たりすると強度が非常に弱くなります。

種より小さい穴は後でタネを出すときに大変手間がかかります。

■へた以外の場所に開ける or へたを残したい

勿論どこに開けてもかまいません。穴は大きいほど後の処理が楽になります。ただし穴は周りの皮にヒビ等入らない様に丁寧に開けないと皮の薄い物は乾燥した時に簡単に割れてしまう事が有ります。

★内部に空間を



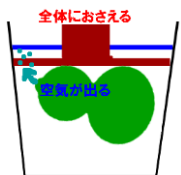
穴があいたら棒の様なものをつっ込んで中の果肉(冬瓜の様に柔らかい)をつぶし空間を作る。これは水がたくさん入るようにして腐敗を早めるためで、適当でいいと思います。あまり真剣にやって穴を開けたりしないように！実際これをやった場合とやらない場合を比べてみたことも有りません。

★水の中へ

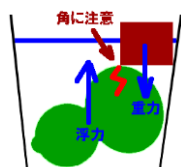


瓢箪が完全に水没する大きさの用器(ポリバケツなど)に水を入れ瓢箪を沈めます。

瓢箪は中がほとんど空気なので浮力が相当あります。出来上がりの頃には瓢箪は水に沈みますので、中に作った空間になるべく多くの水を入れるようにします。大きい瓢箪は細い管を水道につなげ注入すると気持ちよく入りますが、種や果肉が口に詰まると水の逃げ道がなくなりいきなり爆発します。



腐敗しやすいように水に土などを少し入れても良いでしょう。清水でも1週間で腐り始めます。水から出ている部分が有るとそこだけ黒く染みになりますので完全に沈めてください。外側の皮は1週間ほどでベロッと剥がれおちるようになっていきます。内部はスポンジ状から腐敗が進むとゼリー状になり最後はドロドロの汁状になります。**この過程が強烈に臭くなります**、用器の蓋は出来るならした方が良いでしょう。最後は水も捨てなくては行けませんので排水経路(匂いが残る)も十分考えてください。



腐敗が進む過程で瓢箪内部には相当の水が入りますので出来れば口を上に向けるか途中でゆすって空気を出しても良いでしょう。

注意！大型瓢箪は浮力が強く 沈める為の重りで割れてしまう事が有ります。また水の相当に入った瓢箪を持ち上げると重さに耐えられず弱い部分が割れる事が有ります。

この工程は 瓢箪の大きさ、気温によって変わります。夏の暑さが残るころは概ね3週間ですが、しっかり熟した瓢箪は漬けすぎで壊れることはないのでやりすぎ位でも良いと思います。

★タネ出しと水洗い

中身がドロドロになったら「振って出して新しい水を入れ濯ぐ」を何回か繰り返しゼリー状の果肉がすべて出たら更に水中に数日放置して水が濁らなくなったら後は乾燥へ（シミがある場合は漂白剤を少し入れるときれいになります）。

つい素手でやってしまうと後で洗ってもなかなか臭いが取れないので**注意**。

この過程がいい加減だと出来上がった瓢箪がいつまでも臭い！また大型瓢箪はこの時水の重さで割れてしまう事も！

穴がそれなりに大きい場合は水と一緒に種も出てしまうが残った場合はピンセットやピアノ線を利用してこの時か乾燥後に取り出す。（勿論出さなくてもよい）

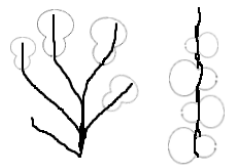
★乾燥

乾燥は晴れた日になるべく一気に そして完全に行ってください。湿気の残った部分が有ると乾燥ムラが出来たり、日数をかけるとカビが発生して黒くシミになってしまいます。



地面に竹の棒などを刺し瓢箪を下向きにさし乾きにムラが有るようならたまに回してやる。

千成などの小さい瓢箪は錆びないビニールコートやステンレスの針金で束ねてもよい。



★仕上げ

お好きなように仕上げてください。柿渋を重ね塗りして古風にしてもよし、漆系の塗料、ニス、ラッカー、トールペイント何でも OK！

■自然乾燥法(基本的にはほっておく)

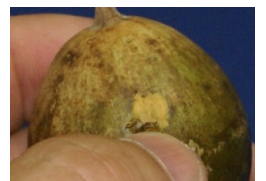
★乾燥

収穫後なるべく乾燥したところに置きひたすら待つ。内部の乾燥とともに段々軽くなっていきます。最初は色が薄くなって行きますが有る時期からカビの黒いシミが一面に広がっていきます。年を越し2月頃になると内部は完全に乾燥して振ると種がマラカスの様にカラカラする様になったら乾燥終了です。



写真は同じ日に収穫した7～8cmの物ですが、大きさの一寸した違いで3週間程経って乾燥に大分差が出ています。

左はまだ青々していますが右の2つも5日前までは同じ様でした。その後急速に色が変わり右は全体がカビで茶色になったので皮をはがしてみました。爪でも簡単にはがれますが少し濡らしてたわしやへらで取る方が能率的です。



★外皮の除去

外皮はいつでも取る事が出来ますがちょうど全体にカビが生えた頃が取りやすく、完全に乾燥が済んだ状態では硬くなりますので、ぬるま湯に5分程浸した後 へら や たわしなどで外皮をはがしていきます。

★内部の清掃



加工するプランに従い穴を開けたら内部に種と乾燥した果肉が埃のように入っていますのでマスク着用の上取り除いてください。内部を滑らかに塗装するには荒めのたわしや金属ブラシなどで均した後塗装してください。

写真は1年前のディッパー、未熟果で水漬けでは無理と思われたので放置しておいた物。

種類の豊富な瓢箪の種の通販、乾燥瓢箪の販売

田舎 <http://www.denshaqokko.com>