

宇土市を元気に！

# わたしたちのまちづくり

市内で活躍する市民団体を紹介

## マルメロ栽培・活用と献上品「かせいた」 復活で元気な地域づくり

走潟マルメロ会

代表 芥川 雄二

設立 平成26年1月28日 会員数 26人



『広報うと』令和3年10月号表紙



マルメロの実と収穫（9月）

### ■会の設立について

熊本藩の幕府献上菓子「かせいた」の原料でもあった果実「マルメロ」は、江戸時代から走潟地区で栽培されていました。戦後途絶えました。走潟公民館では、このマルメロの歴史的価値を認識し、平成25年に公民館の敷地内でマルメロの植樹をスタートさせました。翌年1月には、マルメロを地域活性化のシンボルにしようとして「走潟マルメロ会」を立ち上げました。

### ■主な活動

本会では、マルメロを栽培するために消毒・袋かけ・剪定などの作業を行っており、今年は、約300kgの実を収穫することができました。収穫したマルメロの加工品の商品化にも取り組んでいます。また、開花や収穫の時期に合わせて「花見会」や「収穫祭」を開催したり、地元小学校では、子どもたちにマルメロジャム作りの指導も行っています。

### ■マルメロと走潟

江戸時代の史料には、「かせいた」は幕府への献上品であり、その原料のマルメロを走潟の緑川（現在の浜戸川）の河畔で栽培していたことが記されています。江戸末期の「緑川絵図」には、マルメロ栽培地の範囲が記されています。また、1792年の雲仙岳の爆発により発生し



マルメロの花（4月）

りませんでした。挿し木で復活させた政右衛門には、ほうびが与えられました。過去も現在も走潟の人々はマルメロ栽培に苦慮しています。

### ■「かせいた」のルーツはヨーロッパ

近世初頭にヨーロッパから伝来し、肥後細川家は、領内の走潟地区で栽培されたマルメロで作った「かせいた」を幕末まで毎年4月に徳川家に献上していました。「かせいた」はマルメロを煮て裏ごしし、砂糖と煮汁を加えて煮詰めた羊羹

状の固形食品で、同様のものが、ポルトガル・スペイン・フランス・イタリアなどで、現在も製造販売されています。



商品化した「かせいた」とマルメロジャム

### ■「かせいた」の復元と今後の活動

本会では史料に基づき、細川家ゆかりの伝統菓子「かせいた」を復元し、熊本県を代表するお菓子となるよう菓子となるようブランド化に取り組んでいます。また、1555年にフランスで出版された書物（予言者ノストラダムス著『ジャム論』）にマルメロを使ったレシピが7編収められているため、それを参考に新製品の開発にも取り組んでいます。試行錯誤しながらの栽培や商品化の取組みですが、市民・県民の皆さまに、できるだけ早い時期に披露できるように努力しています。



開発中のマルメロ商品

事務局 走潟公民館 ☎(23)2877

### まちづくり活動をしている団体を紹介します

市内でまちづくり活動を行っている団体を募集します。掲載を希望する団体は、まちづくり推進課市民活動支援係までご連絡ください。

☎まちづくり推進課 市民活動支援係  
☎(22)1111(内線80809)