

## 植田敏允

Toshimitsu Ueda

農学部技術指導員。高等部から大学院農学研究科まで玉川で学び、指導教授の勧めで食品企業に進む。2007年より現職。食べることも仕事、自ずと体型は……

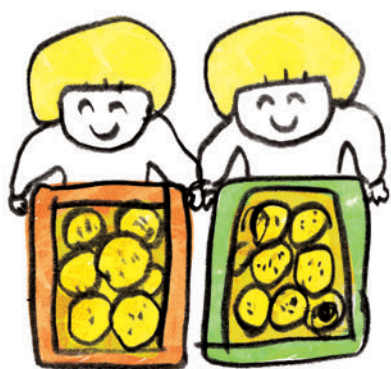
Illustration:

tacaco matsuoka



## 玉川 玉手箱 31

玉川大学の多才で多彩な  
教員・研究者が綴るっておき話



高 等部時代の恩師が「畑に遊びに来ないか？」と声をかけてくれたのは20年ほど前。庭いじりの好きな妻の方が乗り気で、私は渋々だった。最初の仕事は収穫したソバの脱穀。炎天下で土埃にまみれて手にしたソバの実の僅か両手にひとすくいほど。一方、ミニトマトはバケツいっぱい採れた。暑さの中で口にしたミニトマトの美味しさが忘れられず、以来、休みのたびに家から車で往復3時間の畑通いが始まった。恩師と畑で休日を過ごすうち、移動中の車窓から見える畑の作物を当てるのが楽しみになった。

自分で栽培したものは、とにかくなんでも美味しい。サトイモの親芋やサツマイモの茎、裏なりのカボチャ、ブロッコリーの脇芽などふつうは捨ててしまうものまで大切に持ち帰った。泥つきの収穫物を洗浄し、虫や傷みを選別するといういちばん大変な作業を、妻は何も言わず引き受けてくれた。だからこそ、美味しく加工する方法を仕事でも考えていた。

その後、縁あって農学部生産加工室に勤務することになった。学内農場で教職員と学生が丹精込めて育てた収穫物、中でも規格外の収穫物の加工がいちばんの楽しみだ。鹿児島県南さつま市の久志農場では、ポンカンなど数十種の柑橘類を試食させてもらった。どれも個性的な風味がありとても美味しい。全部Food Science Hallに送ってほしいとお願いし、さまざまな規格外の果実を学生たちと搾汁・加工する中で誕生したのが「たまがわポンカンハニーシャーベット」だ。

畑や農場は「宝の山」だ。國芳先生によく言われた「ホンモノに触れろ」「百見は一労作に如かず」を体験できる場が、私にとっては畑であり、学内農場だった。生産加工室の冷蔵庫には、学生たちと加工した大切な食材がギッシリ詰まっている。

## ホンモノに触れる

