

利平栗

本格的な栗シーズンを迎えました。岐阜県山県市は、栗の王様として知られる「利平栗」発祥の地でもあり、いろいろな栗の栽培が行われています。今回は、大桑栗団地組合長の三井重徳さん(64)に山県市大桑地区で栽培されている利平栗の特徴や栽培方法などについて聞きました。

利平栗とは

山県郡大桑村(現・山県市)の土田健吉が1940(昭和15)年に作り出した品種。大粒でおいしい栗を追求し、試行錯誤を重ねた結果、中国産の栗と日本産の栗を掛け合わせ、新しい品種の開発に成功しました。土田家に伝わる屋号「利平治(りへいじ)」から「利平栗」と名付けられたといわれています。



形

ふっくら

栗の王様

最大の特徴は、甘みが強くて大粒なこと。「栗の王様」として全国で栽培されています。いがの厚みもほかの栗に比べて3~4倍ほど。湯がいて食べてもおいしく、渋皮煮をつくる人も多くいます。

幻の栗

利平栗は他の品種に比べると1本の木に実がわずかしかありません。また、限られた環境でしか育たないため、管理や栽培が難しく、近年は生産量も激減しているため、国産栗の全体の6%しかない「幻の栗」とされています。

皮

・穴があいていない
・張りツヤがある

重

重みがある

びっくり栗!!
栗の意外なところ!!

同じ品種の交配では実ができない!

栗は同じ品種での交配では実がならないため、ほ場には少なくとも2品種の栗が植えられています。



▶栽培方法

樹高をあまり高くしない「低樹高栽培」を行っています。栗は管理しないと、樹高は高くなり、剪定(せんてい)などの作業がしづらくなります。剪定(せんてい)できないと、枝が弱くなったり、病害虫などが発生しやすくなります。また、栗は多くの太陽光を必要とするので、枝葉にしっかり陽が当たるように、剪定をしっかり行います。樹形を広げることもポイントです。木と木の間隔は5~6mほどです。

▶利平栗の難しさ

利平栗は枝先しか実がならないことに加え、剪定して2年目の枝にしか付きにくい性質を持っています。成長力も強く、特に中央部分の成長が著しいため、剪定の仕方を間違えると枝が広がらず、実らなくなってしまいます。また、牛糞などの肥料をやりすぎると、頭の部分が割れてしまうため、肥料の調整も難しい品種です。

▶大切にしていること

毎日ほ場に来て、虫や病気が出ていないか、見て歩いています。変化に早く気づくことで、高品質な栗を少しでも多くの皆さんに届けられるように努めています。

▶主な出荷先

JAぎふをはじめ、地元の施設などに出荷しています。地元の特産品をそろえた「山県ばすけっと」で売られている「和栗フィナンシェ」や「利平栗マロンソフト」などの原料になっているほか、加工メーカーなどでは、栗ごはんの素や、おせち料理の栗きんとんの素材にもなっています。

栗の産地 山県市



大桑栗団地組合 組合長
三井重徳さん

1956(昭和31)年、山県市生まれ。定年退職後、父親が管理していた栗農園を引き継ぐ。現在7カ所の圃場(3.5ha)で利平栗を中心に栗を栽培している。

「利平栗」自体は広く知られていますが、山県市が発祥であることはあまり知られていないように思います。利平は栗の中でも別格においしい品種です。つくりにくい木であるため、生産量も限られています。少しでも多くつくり、「山県の利平栗」を広めていきたいです。

大桑栗団地組合

昭和40年代に国の事業として、大桑地区一帯は栗に植えかえられました。その時に発足したのが大桑栗団地組合。農家の高齢化などにより、年々組合員数も減少しています。

1日の流れ(収穫時)

朝~午前中	収穫 翌日も落果するため、落ちた栗はその日のうちに収穫
昼休み	洗浄
午後	選果・選別・箱詰め・保存

虫食いなどを取り除き、大きさを選別して箱詰めした後、品質保持のため冷蔵庫で保存。栗も生ものであるため、冷蔵保存しないと色つやが落ち、量も減ってしまいます。翌日出荷。(三井さんの場合)

1年の流れ



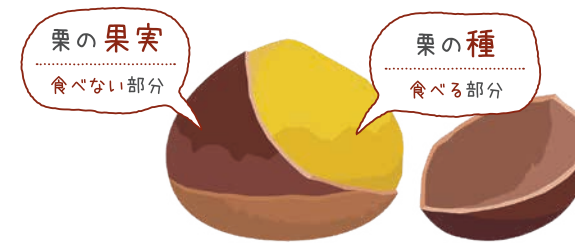
剪定 落葉した11月から始まり、水を吸い上げて生命活動を始める3月上旬にかけて実施。木の全体に太陽の光が行き届くように行います。

消毒 5月上旬に毛虫が出るため、防虫対策をします。研修会なども毎年行い、対策を徹底しています。

草刈り 病害虫対策の一つとして、草刈りは絶やさないに行います。風通しが良くなり、栗の保全になります。通算5回ほど実施。

! 食べているところは実は種!

栗は、トゲトゲの「イガ」と呼ばれている「皮」に包まれています。店頭でよく目にする茶色の部分は「果実」、食べる黄色い部分は「種」です。



豆知識

選び方

つやがあり、実に重みがあるものを選ぶと良いでしょう。鬼皮に穴が開いているものや白い粒が付いているものは虫食いなので避けましょう。

保存方法

むき栗に比べ、鬼皮が付いている方が鮮度は保たれますが、室温に置いたままにすると虫が湧きやすいので、冷蔵庫のチルド室に保存し、なるべく早めに加熱しましょう。ゆでたり蒸したりした栗は冷凍保存もできます。



旬刊 ミノリーノTV 配信 | 中

誌面では伝えきれなかった情報があるかも?! インタビュー動画を見たい方はQRコードからアクセス!

インタビュー
野口 晃一郎
(のぐち・こういちろう)



岐阜新聞記者、報道カメラマン、岐阜放送アナウンサーなどを経て、フリーライター、フリーアナウンサー。JAぎふが発行する「旬刊ミノリーノ」では創刊以来、ライター・カメラマン・構成を担当している。

