与曽兵衛銀杏　松本農園

能登町

約1,000本のイチョウは
石川県内でも最大規模！！

品　　目	出荷時期	生産量 （年間）
銀杏（籐九郎、久寿）	10月～４月	４ｔ

■農園の概要

・県内最大規模である４．２haの農場に、大粒の籐九郎をはじめ、味に定評のある久寿等、約１,０００本のイチョウを栽培しています。

・昭和５９年秋よりギンナンの栽植をはじめ、今年で３０年になります。

■セールスポイント

・生産者が直接お届けする新鮮な銀杏です。

・イチョウは病害虫の発生が少ないため防除はおこなっていません。また除草は機械除草でおこなっており除草剤は使用しておりません。

・化学肥料は使わず、堆肥・鶏糞・米ぬか等を使用し、土づくりに努めています。

・完熟したものを提供しています。殻をむいた後の歩留まりが高いと金沢市場でも好評です。

・生ものなので早めにお召し上がり下さい。

厳選素材

ギンナン

石川県能登町

味深くもっちり

秋の食卓に彩りと香りを添える名脇役といえばギンナンだろう。石川県産は11月上旬にかけて出荷の最盛期を迎える。能登町[恋路]の細い山道を行くと、イチョウの木が整然と並んだ開けた場所があった。松本光雄さん(78)＝同町恋路在住＝のギンナン畑だ。

うぐいす色は今だけ

「果肉をむいたばかりが一番うまい」と松本さんが差し出したのは、炭火で焼いたとれたてのギンナン。割れた殻からうぐいす色の粒が顔を出す。「こんなに緑色が濃いのも今だけ。収穫時期が遅くなると黄色くなるよ」。一粒いただくと、もっちりとかみごたえがあり、爽やかな香ばしさが鼻を通った。優しい苦みの奥にある甘みが印象的だ。煎ってそのまま食べるのはもちろん、つぶしてハンバーグに入れたり、大豆の代わりにしてみそや豆腐を作ってもいい。

実を拾う作業が進む畑のそばで、殻の付いたギンナンが天日干しされていた。収穫した実は、殻を包む果肉を機械でむき、水洗いする。中身が詰まっていないものを取り除いて2、3日ほど日光に当てると、殻は白く輝く。

赤土と有機肥料で

松本さんは計4品種で「藤九郎」と「久寿(久治)」の2品種を中心に約1000本を育てている。ギンナンは病害虫に強く、台風などで果肉に傷が付いても品質には影響しないことから、まだ県内では農産物としてなじみが薄かった昭和50年代末に栽培に踏み切った。「植栽三年柿八年」と言われるように果樹は実がなるまでに時間がかかる。松本さんのギンナンも7年目にようやく2粒が実った。「ギンナン作りにはイチョウの木だけでなく、やる気と『根気』というつきも大事やね」。

畑は赤土で、松本さんは化学肥料を使わず、鶏ふん、堆肥、米ぬか、菜種かすなどの有機肥料や、鶏ふんを焼いた灰を与えている。その結果、食感が良く、味が深いギンナンとなった。金沢市中央卸売市場からも「実が締まっていてもちもちしている」と好評で、年間約3トンを出荷する。

松本さんは近年、栽培技術の指導や加工品の開発にも力を注いでおり、「ギンナンの栽培を通じて、地域が元気になるとうれしいね」と期待を込めた。

◇厳選素材は毎週金曜日に掲載します。

落ち葉を手作業で拾って収穫する＝石川県能登町国重

実を割ると緑色の粒が顔を出す

果肉をむき、水洗いしたギンナン。白く輝く(奥)早い時季のギンナンはうぐいす色。塩をつけるとうまい

北　國　新　聞
H23.10.21

代表者　　松本　光雄　（まつもと　みつお）
その他　　石川県特別栽培認定
連絡先　　〒927-0601　石川県鳳珠郡能登町恋路 14-3　　TEL/FAX：0768-72-0407

（※コピー・無断転載禁止）