



写真(表紙)：栗の栽培が盛んな集落の一つである丸岡地区。山江村の栗の収穫シーズンには、このような光景が随所で見られます。

写真(裏表紙)：山江村の檫地区の栗園。南向きの平地にあり、陽当たり抜群。ここでは丹沢と利平を中心に育てています。

やまえ栗公式ガイドブック

やまえ栗の一年

2017年3月発行



発行

熊本県山江村・東京大学大学院情報学環須藤研究室共同研究プロジェクト

企画・著

並木志乃 東京大学大学院情報学環 特任講師 博士(学際情報学)

写真

山江村役場・並木志乃

協力

豊永高希・柘本勲・田村四郎・JA くま下球磨営農センター・有限会社やまえ堂

問い合わせ先

〒868-8502 熊本県球磨郡山江村大字山田甲 1356-1

山江村役場企画調整課・山江村地域づくり研究所

TEL 0966-23-3112

kenkyuujoyo@vill.yamae.lg.jp

山江村役場 <http://www.vill.yamae.lg.jp>

山江村地域づくり研究所 <https://yamae-lab.jimdo.com>

*本誌掲載の記事・画像・イラスト等の無断転載はご遠慮下さい。



やまえ栗公式ガイドブック やまえ栗の一年

写真：山江村の栗栽培は、平地のみならず、起伏の多い山間地帯でも行われている。栗のある風景や環境を活かし、生産量の増加や栗の品質向上に取り組んでいる。撮影地・丸岡地区。

はじめに

全国有数の栗生産量を誇る熊本県。そのなかでも栗の名産地として挙げられる地域の一つが山江村です。

山江村で生産される栗は、通称やまえ栗と呼ばれてきました。栗菓子専門店や大阪市場をはじめ県内外から親しまれ、今から 40 年前に昭和天皇の献上栗として納められたことを心の拠り所として、栗の生産が続けられています。山江農協が球磨郡の農協に合併されたことを機に、やまえ栗の名称は世から一時的に消えた時期もありましたが、「栗は命」という栗農家の言葉に代表されるように、栗の生産を絶えさせてはならないという思いが脈々と受け継がれ、日々生産に励んでいます。

やまえ栗は食べて美味しいのはもとより、歴史的ルーツや一年を通じた栗園の様子、加工の取り組み、栗を活かした村づくりなどを情報提供することで、本書がやまえ栗と読者の皆様をつなぐ架け橋となれば幸いです。

2016 年秋のやまえ栗祭りでは、「やまえ栗公式ガイドブック 山江村は栗づくし」が発行されました。その内容をボリュームアップし、新たな情報を編集し、再構成したのが本書です。

やまえ栗公式ガイドブック やまえ栗の一年

目次

はじめに	2
目次	3
《やまえ栗コラム Vol.1》やまえ栗のふるさと 山江村	4
第1章 やまえ栗のルーツを探る	5
《やまえ栗コラム Vol.2》やまえ栗の歴史がわかる建物	8
第2章 やまえ栗の基本データ	9
山江村の栗の主な品種構成	10
数字で見るやまえ栗	11
《やまえ栗コラム Vol.3》ゴルフボールと比べてみよう	12
第3章 やまえ栗の一生	13
やまえ栗の成長過程	14
《やまえ栗コラム Vol.4》栗農家の取り組み紹介	16
第4章 やまえ栗の春夏秋冬～生産と収穫～	17
接ぎ木・草払い（春から夏にかけて）	18
収穫（お盆明けから秋のはじめ）	19
選果・出荷（お盆明けから秋のはじめ）	20
栗まつり（9月下旬）	21
剪定（冬）	22
第5章 やまえ栗の加工	23
山江村の栗の加工品	24
栗むきの様子/渋皮煮づくり	26
第6章 栗で持続可能な村づくりを	28
栗農家とコミュニティの支援のために	28
やまえ栗関連地図	30
参考文献	31

やまえ栗のふるさと 山江村

やまえ栗のふるさとである熊本県球磨郡山江村は、熊本県南部にある人口 3600 人ほどの村。熊本インターと鹿児島空港から車で約 1 時間のところにあります。村の面積 121,19 km²のうち 90%

を占めるのが山林です。盆地特有の気候で、夏と冬、昼夜の寒暖の較差が激しく、冬期は午前 9 時半頃まで霧が晴れないこともあります。梅雨や台風の時期には、雨量も多く、土砂災害が発生することもあります。恵まれた土壌や気候から、栗栽培の好適地とされています。

毎年秋には栗まつりが行われ、一年の集大成として、村内外にやまえ栗をお披露目する機会になっています。



2015 年 8 月に発生した台風 15 号は、山江村を直撃し、孤立集落の発生のほか、栗の木も枝が折れるなど、大きな被害をもたらしました。



第1章

やまえ栗のルーツを探る





熊本県内有数の栗の生産地である山江村は、約 40 年前に皇室献上栗に選ばれて以来、その実績に相応しい栗の生産に情熱を注いでいます。小布施や恵那等の栗の名産地の有名和菓子店で長年素材として用いられ、美味しさと品質の確かさに評価を受けています。山江村の栗は、全ての品種を総称して、村内外からやまえ栗と呼ばれて親しまれてきましたが、農協の合併により球磨栗という名前での出荷を余儀なくされ、約 20 年にわたりその名称が消えていました。ここでは人々を虜にするやまえ栗の歴史と復活までのストーリーをご紹介します。

やまえ栗のルーツ

栗に関する歴史を主な文献からみていきます。鎌倉初期から明治維新までの 700 年間、球磨地方を治めていた人吉藩の宝暦・明和時代（1760 年代）の諸村ごとの生産物と納税高の記録「諸郷地^{しょうごうち}竈^{かまど}万納物寄^{よろずおさめものよせ}」（『相良文書』）によれば、栗は、雑税の一つとして納められていました。山江村の前身である山田村は、軒数 324、人口 2133、年貢の栗は 6 升でした。その後、明治期の『山田村地誌』（1875）によれば、504 戸、人口 2511、栗の産出は 5 石 1 斗、そして、後に山田村と合併される万江村の『万江村地誌』（1875）によれば、267 戸、人口 1047、栗の産出は 8 石 1 斗という記録があり、山江村は、周辺の球磨地方のなかでは、産出が多くみられました。大正期の『山江村郷土誌』（1913）では、798 戸、人口 4989、1912 年度の栗の生産額は、数量 150 石、全価 1200 円でした。昭和時代に入り、『球磨郡誌』（1941）によれば、884 戸、人口 5339、1936 年度の栗は価格（全価）1100 円でした。同文献からは、球磨地方の栗は北九州方面へ運ばれていたこと、栗栽培の集約的経営は少なく、前途有望でありながらも未墾山野の利用が課題であることが指摘されていました。

ここまで山江村の栗の品種は明らかになっていませんが、『肥後国之内熊本領産物帳』（1735）に丹波栗・中栗・ささ栗が品種として収録され、前掲の『球磨郡誌』では、主な品種は大正早生と銀寄と

記述されています。元々、山江村では自生の山栗は豊富ですが、現在の栗農家の方々から、「幼少期（昭和初期）に庭に大きな栗の木があり、山栗の実よりも大きかった」「大正時代に栗の配布があった」等のエピソードがあり、この背景には、1915 年、山江村に隣接する人吉市の上戸越町で早生丹波と銀寄の本格的な栗栽培が開始され、その影響が山江村に伝わったと考えられています。1931 年、熊本県から栗の原種の配布を受け、村で採取畑を設置したことから、山江村の栗栽培のルーツとされています。

栗を山江村のアイデンティティに

山江村は、山林が 90% を占め、田・畑の面積が少ないことから、農家は、米、栗、野菜、畜産等を組み合わせることで農業経営を成り立たせる必要がありました。1950 年頃、熊本市からの移住者が、山の中に入り、1 人で栗栽培をスタートしたのに続き、栗を始める村民が少しずつみられるようになりました。1958 年からは、農家 12 戸による面積 6 ha の集団園が形成されました。そして、衰退する麻に代わる作物として栗に着目し、村の農業構造改善事業の基幹作目の一つとして位置付けられました。当時は珍しかったブルドーザの購入による造成、苗木の補助、選果場の建設、くん蒸庫の設置等が進みました。栗は比較的取り組みやすい作目とはいえ、山江村は傾斜地が多く、樹園地の造成は容易ではありませんでした。品質や大きさの面で良い栗につながったのは盆地特有の朝晩の寒暖の差、南向きの丘陵、赤土の肥沃な土壌に恵まれたためと考えられており、栗を選択したのは正解でした。

献上栗から一転、消えたやまえ栗の名称

1977 年は、山江村にとって栗に関する話題の多い一年でした。9 月、福山栗園の栗が昭和天皇に献上され、栗農家をはじめ、山江村民の誇りとなりました。この献上栗は、1 時間に 6 トン処理可能という完成間もない選果場で厳選され、神主さ

んによる儀式を経て、東京へ出発しました。この年の大阪市場では、献上栗に輝く山江栗という横断幕が掲げられました。せりの最後に登場したやまえ栗を見た村民は、栗が輝いているようだったということです。その後、栗の出荷量は 410 トン（旧山江農協調べ）に達して最盛期を迎え、観光栗園の開園、栗拾いツアー、各地からの栗農家の研修受け入れ、村外者向けの栗の発送等、やまえ栗はブランドとして歩み出していたのです。栗農家のなかには、収穫した栗の出来に納得がいかず、周りから出荷を勧められても出さないこともあり、出荷場には上質の栗が集まってきます。

そのようななか、1992 年、山江農協が球磨地域農協に合併され、やまえ栗は、球磨栗に混ぜられて出荷されるようになり、やまえ栗の名称は、市場から消えてしまいました。地域の名誉であるやまえ栗の名が冠せられないため、出荷をやめる農家もいましたが、村内では栗を楽しむイベントや全国栗サミットの開催等も行われ、やまえ栗は村づくりと結びついていました。2008 年からは、栗の再ブランド化が加速化し、生産者が栗を直接販売するルートの開拓や東京での催事販売等を通じ、やまえ栗をもう一度世に出そうという機運が高まります。お土産商品といえば栗まんじゅうぐらいしかなかった村で、渋皮煮や栗きんとん等も増え始めました。生産者と消費者を結ぶ新たな関係づくりも生まれ、栗を中心とした村づくりの新たなステージが始まっています。



旧山江農協の栗選果場の跡地。山江村は独自の栗選果場を持っていたことで、他地域よりも共販体制が早く整い、地域ブランド化に寄与したといわれています。この選果場の活用方法も課題となっています。



献上栗は村の一大ニュースでした。畑での栗採取の儀も行われ、最上級のやまえ栗が、東京に向けて出発しました。（1977 年 10 月 25 日 広報やまえ 49 号より）



やまえ栗の歴史がわかる建物

山江村に現存する建物のなかから、やまえ栗の歴史を垣間見ることができます。

収穫後のやまえ栗が冷蔵される石倉は、昭和 16 年に元々米倉として建てられた国登録の有形文化財で、村の所有物です。改築を行い、2008 年より米や栗の保冷庫として活用されています。これによって長期保存や安定的な出荷を可能にし、戦略的な販売に役立っています。栗の保存スペースの最大容量は8トンです。



＜石倉の概要＞

正式名称は、球磨地域農業協同組合第 26 号山江倉庫（山江倉庫 2 号）。昭和 16 年（1941）4 月 8 日、米倉として建てられました。平成 10 年 10 月 26 日国登録有形文化財第 43-0016 号。2 階建て。間口は、18.6m、奥行き 9.5m。石材は、加久藤溶結凝結灰岩で、山田大王神社裏の大王谷石切場から切り出されたもの。入り口前の4m の底部分は、農産物の検査場所として使用されていました。球磨地方の米倉庫では、唯一の登録文化財です。



時代の駅むらやくばは、昭和 12 年に建設された山江村の旧役場庁舎。改修後、1 階は農村レストランやまへのまんまで、秋には栗ごはんも登場。（現存する役場庁舎としては、九州で最も古く、国の登録有形文化財に指定）



山江中学校は、2005 年に改築され、校長室の床は栗の木です。奥の幅の狭い板がクリ、手前がヒノキです。クリの木材の需要はほとんどありませんが、固さや耐久性は優れています。



山江村物産館は、2003 年にオープンし、一部の柱に栗の木が使われています。栗まんじゅうの工場や農産物直売所も併設されています。

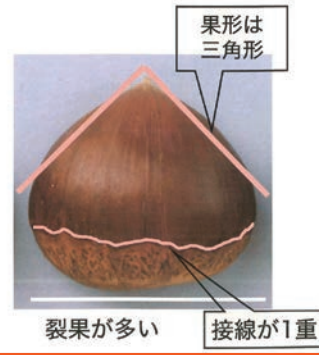
第2章

やまえ栗の基本データ



山江村の栗の主な品種構成

丹沢



- ・収穫時期の目安は8月下旬～9月上旬
- ・乙宗(おとむね)×大正早生の交配種。1959年(昭和34年)に命名登録。
- ・早生種の中で代表的な品種。実にツヤはあまりないが、甘みがあり美味。

杉光



- ・収穫時期の目安は9月上旬～中旬
- ・熊本県矢部町杉木地区(現在の山都町)で昭和50年代に共同購入した苗木のなかで発見。
- ・早生種としては大果な品種。淡褐色で縦線がはっきりと見えるのが特徴。
- ・果肉は黄色、甘みは中くらいで食味は優れている。健全果率及び、収量性が高い。

銀寄



- ・収穫時期の目安は9月中旬～下旬
- ・大阪府豊能郡歌垣村倉垣(現在の豊能郡能勢町)が原産の中生種。
- ・9月下旬から収穫される中生品種で、甘味が強く、果肉は粉質、いわゆる「ホクホクで甘い」という、人気の食味。現在では高級菓子の原料としても大変人気が高い。

筑波



- ・収穫時期の目安は9月中旬～10月上旬
- ・岸根(がんね)×芳養玉(はやだま)の交配種。1959年(昭和34年)に命名。
- ・中生種。
- ・一般的に代表的な品種。実が平均して大きく、豊産性で甘みがあり美味。

利平栗



- ・収穫時期の目安は9月中旬～10月上旬
- ・山グリと中国グリの一代雑種といわれる。1950年(昭和25年)に登録。
- ・中生種。栗の王様とも称される大玉の栗で、やま栗では最も人気のある栗。山江村ではゴルフボールほどの大きさ。
- ・甘みが強く、食味に優れ品質は極めて良好。外観も黒褐色で美麗。

* 球磨地域果樹生産地協議会資料、山江村役場資料等を基に筆者作成

数字で見るやま栗

2015年8月山江村は台風15号の直撃を受けました。被害状況は、約80%にのぼり、大規模な新植を進め、2020年に栗の生産量200トンを目指しています。

※JAでは「球磨栗」としてまとめて出荷されていますが、山江村から出荷される栗だけが「やま栗」として選ばれて出荷されています。

村の基本データ

2016年12月現在のデータより

- ・人口……………3,600人
- ・世帯数…………1222
- ・出生率…………2.0
- ・村の誕生………1889年
- ・面積……………12,119ha

生産者数 **190人**
(山江果樹研究会総会資料)

栽培面積 **136.5ha**
(2015年県果樹振興実績)

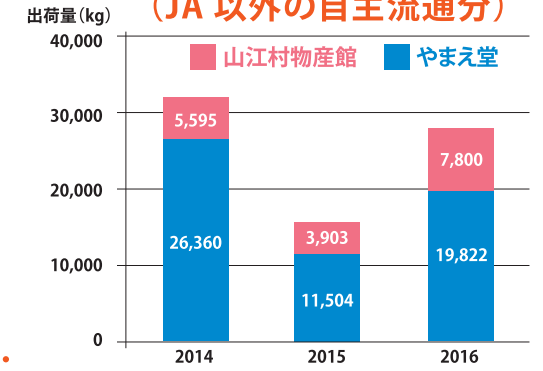
栗の苗木本数 **4,472本**

(2013年～2015年
山江村役場の苗木補助数)

村内の栗の立ち木数 **約54,600本**

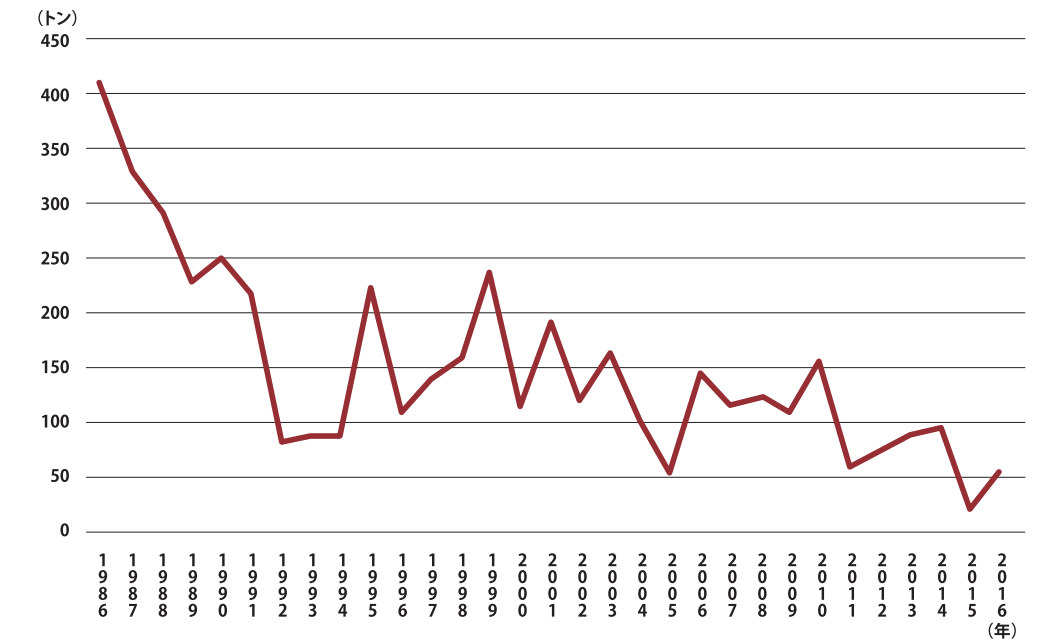
(木を5m間隔で植えた場合、
400本/haから推計した)

山江村共販外栗出荷量 (JA以外の自主流通分)

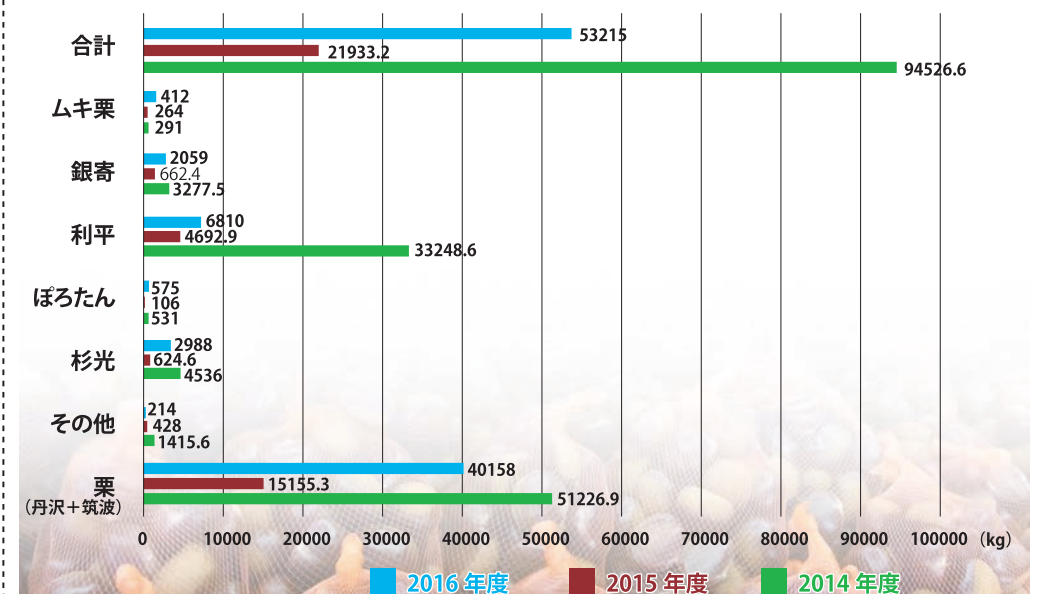


栗の出荷量推移(JAベース)：

100トン程度の収量から23トンに激減、最新データでは52トンまで復活。



2014～16年度 栗の販売実績：利平栗の販売数が多い



ゴルフボールと比べてみよう

やまえ栗を象徴する代表的な品種は利平栗です。ゴルフボール大といわれる大きさを実際に比べてみましょう。(ゴルフボールは直径 4.3cm の大きさです)



出荷基準シート(規定では 3L まで)



通称 4L・ゴルフボール・3L・2L・M・S (左から)。栗の規格は 3L までですが、3L をはるかに超える大きさは、山江村では通称 4L とよばれています。



東京で販売されているやまえ栗 1 パックの重さを調べてみました。最大 41g、最小 30g、平均は 37g でした。やまえ堂では、2L 以上、30g を出荷の目安としています。



第3章

やまえ栗の一生



やまえ栗の成長過程

秋の代名詞の栗ですが、山江村では8月のお盆明けから下旬頃に収穫がスタートします。栗の誕生から収穫まで、イガや固い皮に包まれていても、栗はデリケートで、こまめな手入れは必須です。苗木からクリ栽培を始めて10年～15年が実もよく獲れ、大きさも良いと言われています。土地の形状にもよりますが、山江村の栗農家は、台風対策のため、低樹高仕立てです。農家によって育て方や作業は異なりますが、農薬はほとんど使いません。自然にこだわるあまり、追肥もせず周囲を心配させる栗農家もありますが、最高傑作の栗を追求する姿勢は共通項です。



苗づくり(接ぎ木)



4月、丹沢の実生苗に利平を接ぎ木しています。根元の草取りは薬剤を使わず、手作業で行います。

栗の花



開花の時期は5～6月。満開期に全体が白っぽく見えるのは、雄花の穂。雌花は穂の根元に1～2個ひっそりと咲きます。

イガの幼果



受粉後、イガが誕生します。栗の実は、毬果(きゅうか)といい、イガで覆われた中にあります。(撮影5月中旬)

イガ栗



イガが成長してきました。梅雨の晴れ間に、太陽を浴びてぐんぐん大きくなっていきます。(撮影7月中旬)

たわわに実る



かなり大きくなりました。この頃のイガはツンツンしておらず、柔らかくポヨポヨしています。(撮影8月下旬)

完熟・収穫へ






成熟すると、イガが裂開し、実が顔を出します。収穫は、自然に落ちた栗を拾うか、棒を使って枝を軽くたたき、栗を落とします。

やまえ栗の収穫カレンダー(標準)

品 種	8月			9月			10月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
丹 沢									
杉 光									
銀 寄									
筑 波									
利 平									

山江村の主な栗の品種である丹沢・筑波・杉光・銀寄・利平の収穫は、8月下旬から10月上旬です。これ以外の品種には、岸根・紫峰・ぼろたん・美玖里などを育てている農家もいます。

栗農家の作業カレンダー(標準)

1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月								
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬									
整枝・剪定						元肥		接ぎ木						追肥						収穫期						間伐						整枝・剪定									
堆肥・鶏ふん						植え付け			草肥料			根元草刈り						草刈り						家庭選別の徹底						植付床の準備						堆肥・鶏ふん					
																																									

栗農家の取組み紹介

山江村の栗農家は、地域とのつながりを大切にしています。収穫体験として小学生を栗園に招待したり、村の特産品を学ぶ授業の一環として、子どもに品種の違いや接ぎ木の方法、台風対策なども教えています。

栗農家も徐々に減ってきましたが、栗農家の女子会結成や、定年帰農者(定年退職者の就農)の動きなど、やまえ栗を核として新たなネットワークが生まれています。村では、苗木・肥料の購入補助、鳥獣対策のための電気柵設置補助など、生産農家の意欲増進や負担軽減を目的とする支援を行っています。そして、村で委嘱した栗技術指導員による剪定、品質向上のための指導員制度のほか、2016 年から、やまえ栗コンソーシアムを構成し、栗関係者が、やまえ栗の今後について議論を重ねています。



小学生の感想文からは、栗農家さんへの感謝の言葉や栗拾いの楽しさなどが沢山みられました。



栗拾いに参加した小学校低学年の子どもの絵。



毎年9月の給食の献立では栗ごはんが定番です。(山田小学校 2015年9月25日)



やまえ栗コンソーシアムは、栗生産者、加工会社、商工会、飲食店、県振興局、大学、村役場等の関係者から構成されています。(2016年12月現在)

第4章

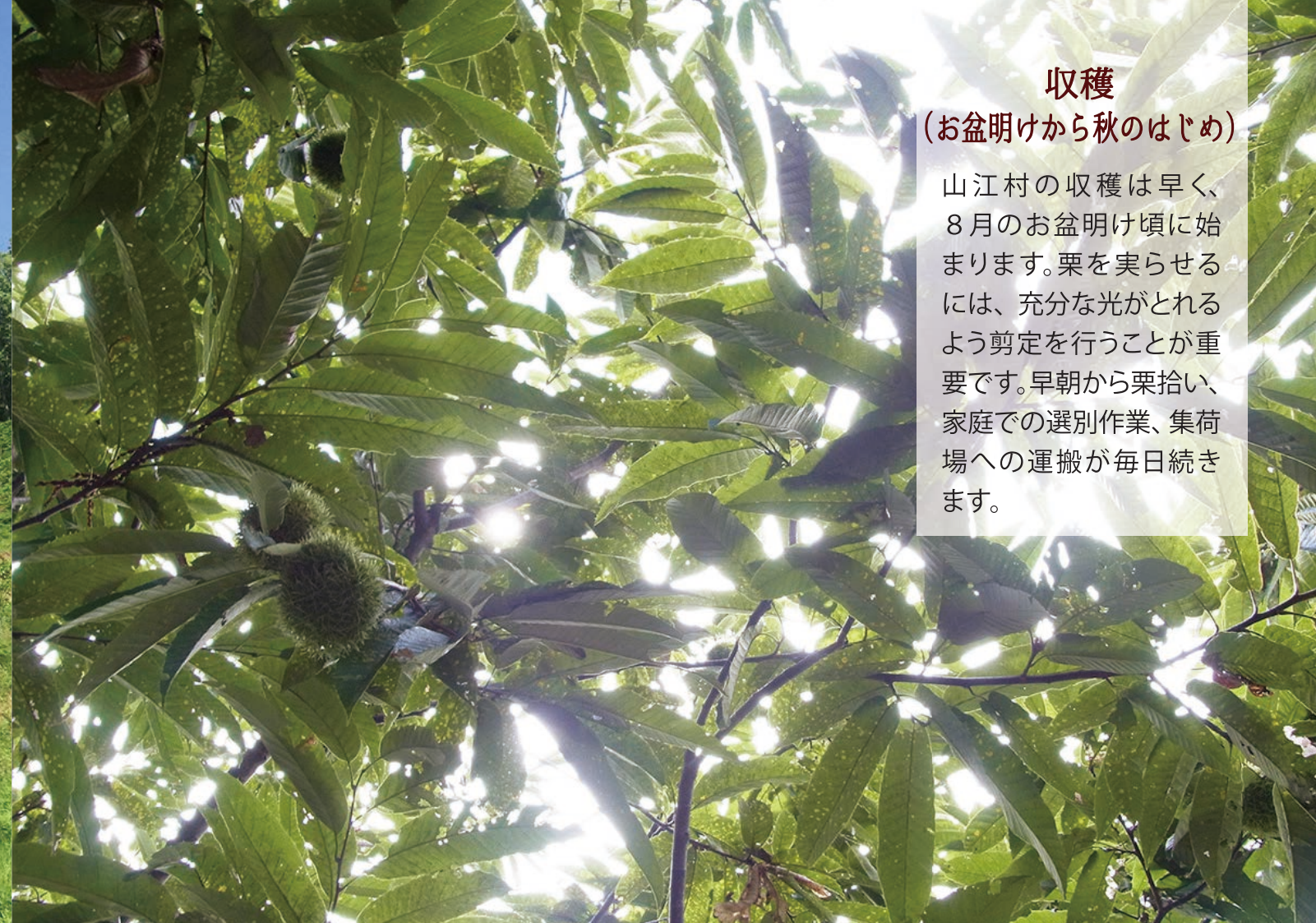
やまえ栗の春夏秋冬 生産と収穫





接ぎ木・草払い (春から夏にかけて)

4月の接ぎ木からスタートし、草刈りは5～8月までこまめに行います。受粉の関係で、いろいろな品種を植えます。接ぎ木してから大きくするのに大体3年かかります。



収穫 (お盆明けから秋のはじめ)

山江村の収穫は早く、8月のお盆明け頃に始まります。栗を実らせるには、十分な光がとれるよう剪定を行うことが重要です。早朝から栗拾い、家庭での選別作業、集荷場への運搬が毎日続きます。



①接ぎ木はテープでとめています ②・③草払い後の様子(平地と傾斜地) ④・⑤草払いの様子(手作業と草払い機)

①栗の木の影ができるため、盆地で暑い山江村でも涼しく感じます ②品種は丹沢です。この日は収穫2日目にあたります。成熟に近づく、イガの色が緑色から褐色に変化します ③栗拾いは早朝から行います。自然落下したイガを拾います ④栗園での収穫が終わり、各家で拾った栗のイガむきと選別を行います



選果・出荷 (お盆明けから秋のはじめ)

栗の選果は、収穫とともに始まります。8月下旬から、9月のピークを迎え、10月上旬まで続きます。栗農家は、各家庭で選別を行います。山江村の栗は、山江村内では、やまえ堂あるいは山江村物産館が共販となり「やまえ栗」として出荷され、それ以外は、「球磨栗」として農協の下球磨センターに出荷します。



栗まつり (9月下旬)

山江村では、毎年9月の下旬に栗まつりが開催されます。栗まつりの前日には農家から集められた栗の品評会が行われています。栗まつり当日は栗のスイーツや栗の紹介コーナーなどの他、ボンネットバスのマロン号に乗りながら村内めぐりなど栗にまつわる様々なイベントが行われています。



①やまえ堂には農家からほぼ毎日栗が集まってきます ②選別台は竹やビニールパイプで手作りのものです。高さや幅も自家仕様のオリジナルです ③虫害や腐れ、裂果などを取り除き、出荷規格に基づいて選別します ④集められた栗が山のような形になっていきます ⑤一日4トンから6トンの量を選果します ⑥栗が飛び跳ねるように、動いています。この後、箱づめされます。この日の栗は全て名古屋へ向かいます【①～③やまえ堂での選別風景】【④～⑥JA くま下球磨宮農センター】

①やまえ栗まつりは、2004年から毎年行われています。栗の最盛期と重なり、栗農家にとっては大忙しの時期ですが、村外から栗を買い求めるリピーターも来ます。2016年の来場者数は約5000名(主催者発表) ②品評会に出展された農家の自慢の栗が並びます。出品数は114点。筑波と利平の出品が多くみられました ③栗のイガ投げコーナー ④栗まつり前日に行われた品評会の様子 ⑤毎年恒例、栗まんじゅうの早食い大会が行われます ⑥産業遺産のボンネットバスのマロン号に乗って村内めぐりが出来ます ⑦栗園を眺めながらの村内散策コース



剪定 (冬)

収穫が終わり、葉が落ちてから剪定を行います。枝をじっくり観察してから、チェーンソー、高枝切りバサミ、剪定バサミを使い分けながら、作業に入ります。この枝を切ってしまうて良いものか…、剪定には、英断と勇気も必要です。



やまえ栗の加工



1



2



3



4



5



6

①剪定のポイントを指で表したもの。このベクトルを意識して、剪定を行います ②高枝切りバサミで間引きます ③切ったところには癒合剤を塗ります。枯れ込みの防止のためです ④鹿対策のネットをかけておきます ⑤出荷できなかった栗でも、種用に活用し、土に植えます ⑥2月の栗園の様子。切り落とした枝は粉碎機にかけて肥料にしたり、薪に使います

山江村の栗の加工品

いつの時代也大ヒット商品 山江の栗まんじゅう

九州自動車道山江サービスエリアの名物の栗まんじゅうは、年間約 40 万個の販売実績があります。商品として初めて世に出たのは、1988 年熊本市内の百貨店での実演販売です。東浦集落ひがしうらの村民の手作りソーダ饅頭に栗を入れた素朴なものでした。現在の栗まんじゅうと大きさはほぼ同じ、色はもう少し黄みがかかっていました。初日



栗まんじゅう(山江村物産館)

は売れ行きが大変悪く、諦めかけたその翌日、初日に購入したお客様のクチコミが広がり、売り場は朝から長蛇の列となりました。用意した数が足りなくなり、販売を担当した役場職員は、栗まんじゅうを取りに行くため、熊本市内と山江村を何度も往復しました。田舎の味、そして手作り感満載の栗まんじゅうは、消費者に喜ばれ、加工販売に手ごたえを感じさせるものとなりました。その後、村内に工場が作られ、約 30 年の年月を重ねながら改良を続け、東京や北海道など各地で販売されています。



渋皮煮が高級デザートに採用

渋皮煮は、JR 九州豪華列車ななつ星や日本航空国際線ファーストクラスでデザートとして使われ注目を浴びています（ともに下村浩司シェフの監修）。地元の秘伝のレシピを譲り受けた有限会社やまえ堂が、細部にまでこだわった製法で、材料も厳選し、全

て手作業で作っています。特に利平栗が使われた渋皮煮は、ゴルフボール程の大きさに驚くお客様が多いということです。



渋皮煮の 1 キロビン詰め(やまえ堂)



やまえ栗の渋皮煮(やまえ堂)

その他の加工品

やまえ栗の生産量が多いわけではないため、栗を余すことなく使うよう商品づくりを行っています。例えば、栗んとうくりは、製造過程で出たこわれ栗を活用し、栗ペーストを練りこんで揚げています。



栗んとう(やまえ堂)



栗の香りを引き出すことに成功した栗焼酎(深野酒造)



やまえ栗が 100%使われた栗きんとん。余計なものをいれず、栗本来の自然な味が楽しめるという評価です(やまえ堂)



山江びっ栗アユちゃん丼(山江 S A)



栗と山菜おこわのおにぎり(山江村物産館)

栗むきの様子

作業の前日から栗を水につけて置き、固い鬼皮をむきやすくします。専用カッターや小刀を使い、一粒 20 秒程でむいていきます。栗むきは、高齢者や妊婦さんにとって、自宅や近くの集落で行え、人気のアルバイトです。(撮影地・尾崎地区)



渋皮煮づくり

渋皮煮づくりは、約 1 週間かけて行われます。前半は、鬼皮がむかれた栗を 1 日 1 回煮立たせること 3 日間。灰汁^{アジ}をとり、手作業で繊維を丁寧に取り除いていきます。後半の 3 日間は砂糖を使い煮込みます。(撮影地・やまえ堂の人吉工場)



第6章

栗で持続可能な村づくりを

栗農家とコミュニティの支援のために

山江村の経済・環境・文化にとって重要な役割を担うやまえ栗。やまえ栗で村を持続可能にするため、多方面からの調査・研究がスタートしています。代表的なものは、栗の生産量や面積の把握・農家支援に必要なデータ管理・



農家、加工会社、レストラン等のやまえ栗の関係者が集まり、栗と他の素材の繊細な組み合わせやクリエイティブな仕上げ等、五感を使って学びます。写真は下村浩司シェフによるご講演、デモのレシピ「栗とパッションのムース」



栗農家や栗の歴史を知る村民からのヒアリング・成分調査・やまえ栗に関する文献調査・村内外の加工商品・メニュー調査等です。また、一流シェフとそのレシピから学ぶ企画を開催しています。この内容については、山江村地域づくり研究所で公開しています。



栗農家へのヒアリング、栗に関する記録を収集・整理し、やまえ栗の歴史を調査しています。

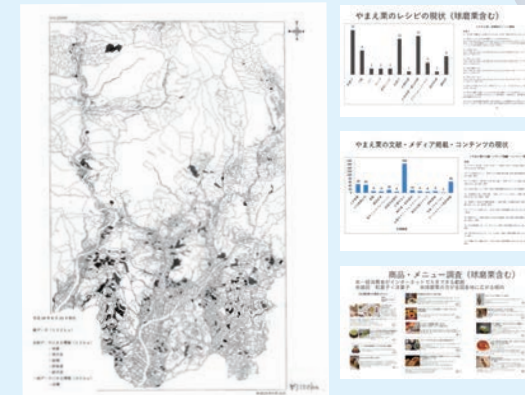
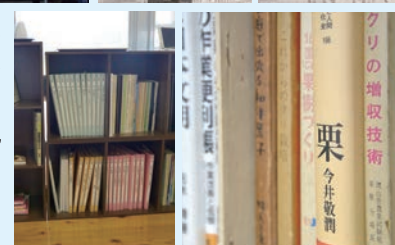


山江村の入口の高速下には、子供たちが描いた壁画があります。かつて山江村の小学校では、卒業文集の将来の夢に「将来は栗農家になりたい」「日本一の栗農家を目指す」と書いた子供が多くみられたということです。

山江村では、光ファイバーケーブルを村内全域に整備して、ケーブルテレビ放送、インターネットサービスを提供しています。山江村地域づくり研究所は、この情報インフラを利用して、村民生活のあらゆる分野においてICTを活用することで、村民の安心安全な生活の確保や産業の振興による所得の向上、雇用の確保ができないかを研究しています。やまえ栗のデータやコンテンツづくり、マーケティングも行います。



山江村地域づくり研究所には、やまえ栗と日本の栗に関する資料を集めた「栗ライブラリー」を設置。やまえ栗の歴史が分かる昔の記事も公開しています。(写真右上：皇室献上と栗まんじゅう販売の当時の様子。「広報やまえ」より)



地理情報システムの活用、やまえ栗に関する調査研究を通じ、課題整理や情報提供を行います。



やまえ栗専用ダンボールも新しくデザインしてみました。(2016年出荷分から)

①山江村物産館ゆっくり



②山江村地域づくり研究所



③山江村役場



④やまえ堂



⑤山江中学校



⑥石倉



⑦時代の駅むらやくば



⑧選果場跡地



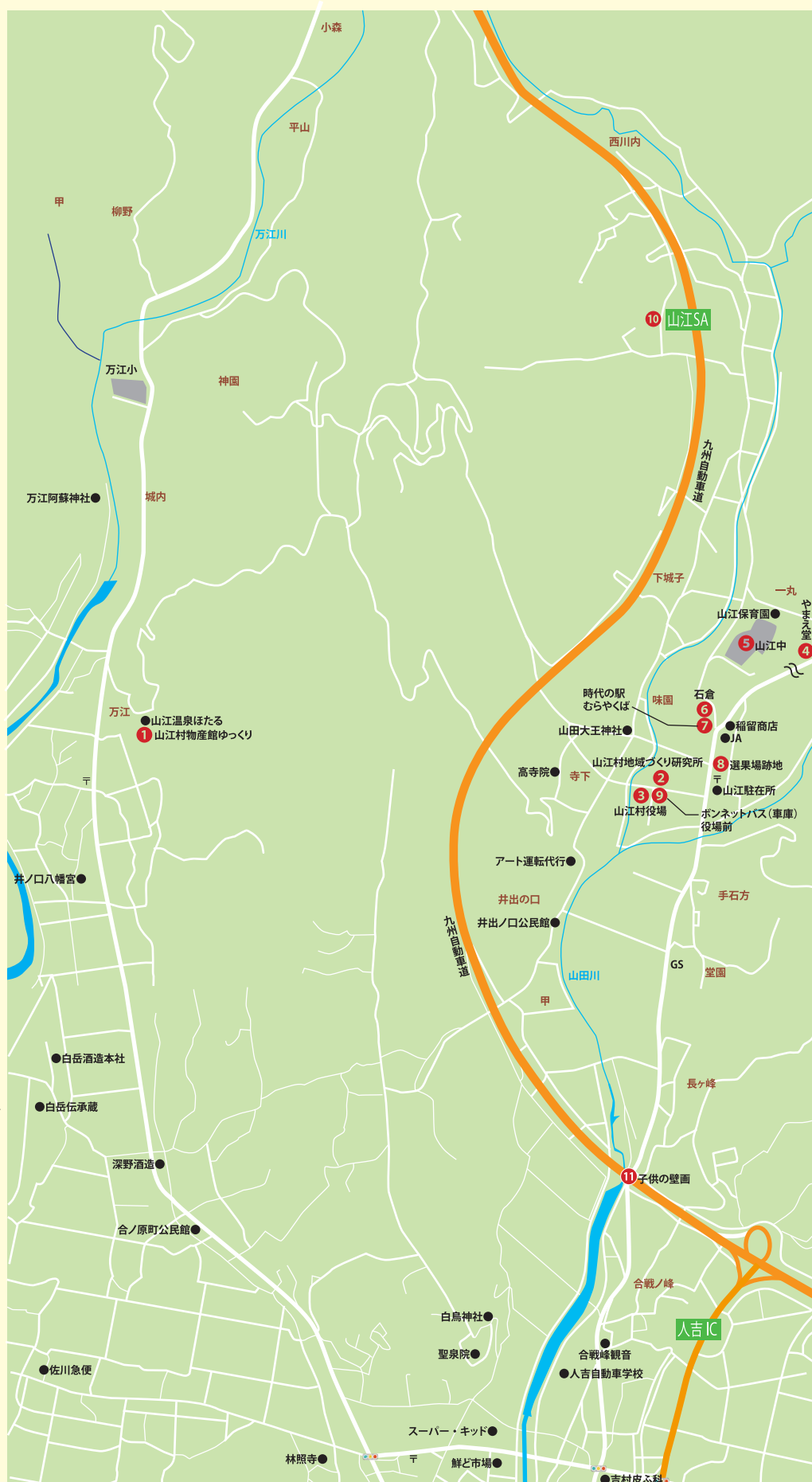
⑨ボンネットバス(車庫)役場前



⑩山江 SA



⑪子供の壁画



鬼皮がむかれ、渋皮煮になるのを待つやまえ栗

参考文献

参考文献一覧

- ・尾形保之『概説相良藩一領民の暮らしと政治』2008, 人吉中央出版社
- ・山江村教育委員会『山江村郷土誌』1993, 山江村
- ・大浜博『くだもの百年史 果樹王国熊本』1993, 熊本県果実農業協同組合連合会
- ・熊本女子大学郷土文化研究所編『人吉藩の政治と生活』1985, 国書刊行会
- ・盛永俊太郎・安田健編『享保元文諸国産物帳修成 第13巻』1989, 科学書院
- ・球磨郡教育支会『球磨郡誌』上下巻(復刻版)1973, 名著出版
- ・『果樹園芸大百科(7)クリ』2000, 農山漁村文化協会
- ・荒木斉『クリの作業便利帳―作業改善と低樹高化で安定多収』2004, 農文協
- ・真部孝明『クリ果実 その性質と利用』2006, 農文協
- ・竹田功『クリー栽培から加工・売り方まで』1996, 農文協
- ・『平成27年度版村勢要覧 資料編』山江村役場
- ・『広報やまえ 100号記念及び市制町村制施行百周年記念縮刷版』1989, 山江村役場
- ・『平成28年度産クリ 人吉果樹研究会栗部会出荷反省会資料』2016, 球磨地域農業協同組合営農部
- ・並木志乃『やまえ栗の現状』2016, 熊本県山江村・東京大学大学院情報学環須藤研究室共同研究調査報告書

参照サイト

- ・やまえ堂 <http://www.yamaedo.jp/>

本文に関連した動画や各種情報を、
山江村地域づくり研究所のウェブサイトから
ご覧頂けます。



山江村地域づくり研究所