

哀愁漂う農家の日常と、 郷愁を誘う栗の香り



「今年もなかなか涼しくならんけん、栗も、収穫する俺らも参ってしまうね」。

そう語る米満博さん(平田上)は妻の禮子さんと共に、北向で約100本の栗の木を育て、JAかみましきを通じて栗の共同出荷を行っています。栗の収穫は9、10月が最盛期。連日のように収穫と選別に精を出し、趣味のグラウンドゴルフにも全く行けないほどの忙しさだと言います。

熊本県は栗の生産量全国2位を誇る栗どころ。産地としては山鹿市が有名ですが、豊富な水源、肥沃な土といった好条件がそろった益城町も栗の名産地です。「特にこの土地は山から吹き下ろす風が寒暖差を生んで、栗がとっても甘くなるんだよ」と、米満さんは自慢の栗の魅力を語ります。その栗の生産にも近年変化が生じています。記録的な猛暑により、全国的に実が小

ぶりになり、収穫も遅れるなどの影響が出ているのです。「少し前は早生(わせ)早めに収穫できる品種(が)が高く売れるので、どこでん早生を育てていたんですよ。だけどこの暑さでしよう

いくら需要があっても、採るほうも体力的に割りに合わなくて。そこで中々晩期に収穫できる大きくて味の良い品種が主流になってきたんだよ」。

米満さんも段階的に、早生の木を中生種、晩生種に植え替えているそうです。

米満さんにおいては栗の食べ方を尋ねると、「レンジでチンするのが簡単。手間をか



けるなら、鬼皮(外側の硬い皮)をむいて、渋皮(内側の薄い皮)だけ残し、フライパンで火を通すと、ふっくらと仕上がるよ」と教えてくれました。昔はたき火の灰に栗を埋めてよく食べていたそう

で、「栗がパチツとはぜるのが、ちょっと危ないけど風情があつたなあ」と懐かしそうに目を細めます。

栗は需要が高い一方で、生産者の高齢化や後継者不足が課題となっています。「うち

れいこ
禮子はあちゃんの、慌ただしくも楽しい一日。

5時	起床
5~7時	炊事・洗濯・朝ごはん 朝ごはんは、みそ汁・ヨーグルト そして、レンチンしたニンニク3切れを食べる。
8~9時	週に3回は、栗のみのグラウンドゴルフ
~12時	栗拾い・栗の選別
正午	お昼ごはん
~18時	栗の出荷作業・栗の皮むき
18時~	夜ごはん・大好きな刺身身で晩飯 ビールと 特製ニンニク焼酎
~23時	ほろ酔い気分、栗の渋皮煮作り
23時半	風呂にシャボン! と入る
24時	床に入る。すぐに寝つく……



「こうやって一粒一粒、
大きさを出来ば見極めとるんだよ」



筑波

国内で最も広く生産されている栗の代表品種で、特に熊本は多くの生産量を誇る。9月中旬から旬を迎える中生種で、安定した品質と収量が強みの一つ。際立つ香りと強い甘みが特徴で、貯蔵性も良好、調理や加工にも適した万能品種。

