FOOD発見

✉seikatsu@asahi.com

金曜掲載

栗　縄文時代の遺跡からも出土し、古くから食用にされてきた。食べているのは種の部分で、鬼皮は他の果物の果肉にあたる。

ＪＡ常陸によると、一般的に早生の品種は風味が豊かで香りが楽しめる。また色みがよく加工にも向いている。中生はでんぷん質が多く、晩生はねっとりとして甘みが増す。

全国の収穫量は減少傾向だ。2004年に2万4千トンだったが、23年には1万5千トンに減っている。収穫量が最も多いのは茨城県、次いで熊本県、愛媛県。茨城県笠間市によると、市町村別の栽培面積と生産者数で同市は日本一だ（農林水産省・2020年農林業センサス）。

■ふかさわ農園のおすすめレシピ／栗ご飯

【材料・４人前】　コメ２合（300ｇ）、むき栗180～200ｇ、酒大さじ２、塩少々

【作り方】①コメは洗っておく。②むき栗はひとつまみの塩（分量外）で塩もみする。アク抜きができて色がきれいに仕上がる。③炊飯器の釜に①と②を入れ、酒、塩を加えて炊き込みご飯２合の目盛りより少し多めの水加減にして、炊飯する。

◇この面へのご感想や、取り上げてほしいテーマなどは、〒104・8011朝日新聞東京本社　くらし報道部、またはメール（seikatsu@asahi.com）で。

大きな栗も 小さな栗も 適材適所

産地訪問　秋 下　茨城・笠間市

モンブランに栗ようかん、栗きんとんなど、栗を使ったスイーツが菓子店をにぎやかに彩っています。一方で、皮をむく手間が敬遠され、家庭で栗を食べる機会は減っているようです。日本一の産地、茨城県笠間市を訪ねました。

Q 家庭で食べる機会減　どうする？

「今朝は90キロ拾いました」。9月上旬、笠間市の「ふかさわ農園」では、園主の深澤悌二さん（70）と妻の洋子さん（69）が収穫を進めていた。

1・6ヘクタールの畑に早生から晩生まで10品種あまりを育てている。収穫は午前5時すぎと、午後3時以降の2回。自然に木から落ちたイガから火ばさみで栗の実を取り出し、1粒ずつ品種別に集める。

収穫後は栗をより分ける。最初に水の中に入れ、水に浮いた品質の悪いものを取り除く。次に目で見て割れや虫食いのものを外す。最後に機械で大きさ別に分類する。

「外皮（鬼皮）に変色やシミ、黒い点があるものも外します。たとえ中の実には問題なくても見栄えが悪いので」と悌二さん。手で触るのも大事で、へこみがあったり、違和感があったりしたら取り除く。栗は皮をむいてみないと最終的には品質が分からない。それだけに、選別が重要なのだという。

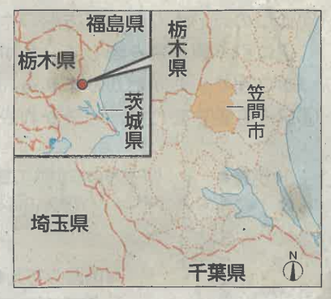
取り除いた栗はむき栗にしたり、焼酎の原料にしたりと無駄なく使う。

氷蔵保存した栗の選別作業。１粒ずつ重さを量って仕分けていく＝茨城県笠間市のふかさわ農園

ペースト加工で販路拡大／むき・焼き・氷蔵熟成…

収穫期は8月下旬から10月中旬過ぎまで。ＪＡ常陸によると、今年の集荷量は150トンを見込む。栗の等級は4ＬからＭまでの5階級だ。卸売市場に出荷される栗は3Ｌ以上の大きなもので、集荷した栗の2割程度という。

一方、2Ｌ以下の栗は、同ＪＡ、笠間市、茨城県、ＪＲ東日本が出資する「笠間栗ファクトリー」に原料用として納める。笠間の栗の1次加工を担うために2021年に設立された企業で、主に栗ペーストを製造。昨年は約45トンを生産した。



以前は販売に苦戦し、単価が伸びなかった栗だが、栗ファクトリーができて販路が広がったことが転機になり、価格も底上げできたという。

生産者自らが焼き栗などに加工して売る場合も多い。ふかさわ農園でも、むき栗や栗甘納豆などを販売。看板商品は、零度の氷蔵庫で1カ月ほど熟成させる「氷蔵熟成栗」だ。「甘みが増して、殺虫効果もあります」と悌二さん。

発送の際は氷蔵庫から出して、再度水に入れてより分け、1粒ずつ計量して選別する。顧客にはホテルや都内の有名レストランも。品質の優れた栗に与えられる「笠間の栗」ブランド認証を得ている。「食べるのに手間がかかっても、おいしい栗なら食べてもらえる。お客さんに喜んでもらえるから、やりがいがあります」

おいしい栗の生産には、冬に行う枝の剪定作業が物を言う。「栽培の9割を左右するポイントです」。風通しを良くすると同時に日当たりも確保して、健全に実らせる。

栗も他の果物と同様、生鮮品だ。常温で置いておくと品質が低下する。

市内の「道の駅かさま」にある直売所では、生栗を冷蔵ケースに陳列していた。持ちかえる際も保冷バッグに保冷剤や氷を入れて冷やすことを勧めている。（大村美香）

食の職人　幽庵焼き　残る茶人の名 魚に香り 照り

茶人祐庵を知ったのは、わたしが二十歳そこそこ、料理の何を見ても聞いても、楽しい時期でした。

琵琶湖を抱く江州、滋賀の堅田で縁をいただき働く店で、「幽庵焼き」と北村祐庵のつながりを聞いたのです。

湖でふなが大漁となり、保存のために美食家の祐庵が考えたといういい伝えです。真偽は定かでないようですが、江戸期の人の名が、魚の漬け焼きの型として残りました。

地は酒、みりん、しょうゆを合わせて同割に。日持ちの目的にかなう、きれのある味です。濃いのでわたしはしょうゆを半分に控え、魚はまながつお、さわら、たちうお。地を吸いすぎない身肌の細かな魚を選びます。酒とみりんは煮きってからしょうゆと合わせると、アルコールのにおいが仕上がりに残りません。

もうひとつ「みそ幽庵」は地に白みそを隠す程度に溶かしたものです。味に丸みがでてふっくら。鱒やぐじ、座布団と呼ぶ大きなひらめには、こちらが合います。

手順は魚に薄く塩をあててから水気をふき、地に漬けます。ひと晩たてば食べ頃でしょう。魚は串を打って焼き、残った地は煮詰めます。焼き上がる手前でかけますが、漬け時間が短い時など、回数を増やせば味を加減できます。いい香り、いい照りです。

◇

京都の「御料理はやし」主人の林亘さんに話を聞きます。（構成・長沢美津子）

ゆべしと生姜（しょうが）を添えて

2人の直木賞作家も登場！

11.5 火
『ツミデミック』で第171回直木賞を受賞した一穂ミチさん、QuizKnockの河村拓哉さんをゲストに迎えます。
開場 17:30／開演 18:00／終了予定 20:00
会場：朝日新聞東京本社2階 読者ホール
参加費：1,500円（税込）　先着100名
主催：BOOK MEETS NEXT運営委員会

Talk with　事前登録制　セッション1　18:00～18:20　セッション2　18:30～19:25