

栗といえば、天津甘栗や丹波栗を思い
つく人が多いですが、五泉市の村松地
区は栗の産地として大正時代から長い
歴史を持ちます。農家兼神主の岡田
大吉さんが大正八年（1919）に兵
庫県より丹波栗の苗を取り寄せ、接ぎ
木の穂木として普及させたのが最初で
した。岡田さんは栗産業振興のため、
雑木林開拓や講習会などに尽力しまし
た。現在、五泉市は新潟県内では随一
となる年間約18トンもの量が生産さ
れています。全国で見ると少ないです
が、高い品質にスイーツの有名店から
の声掛けもあるそうです。また、東京
の豊洲市場にも出荷しています。

むらまつ 村松の栗



毎年10月23日は 栗品評会&栗まつり

村松地区では現在も品質向上を図り毎
年の10月23日に栗共進会(品評会)
が開催され、2023年は第48回の
開催になりました。品種で三部門「石
鎚」「手々打」「その他」に分かれ、
最初に審査員7名が各部門の1位から
最優秀賞(市長賞)を選出したのち、一
般の方による投票審査もあります。
「こんな素晴らしい栗が並ぶ光景はな
かなか見られないので、楽しいです
ね。」と来場者の声もありました。



大きくて素敵な栗がたくさん並びま
す。出品数は開催以来最多の55点、
栗農家の方々の意欲を感じられます。



いくつかのチェック項目で審査員が
真剣に審査中→



大きい栗!

最優秀は長吉和文さんが出品された
「美玖里」↓



◎今年出品された栗の品種：

石鎚(いしづち)、手々打(ててうち)、
筑波(つくば)、紫峰(しほう)、武蔵(むさし)、
岸根(がね)、美玖里(みくり)、錦
秋(きんしゅう)、利平(りへい)、ぼろたん



表彰式の様子。
長吉和文さん、
おめでとうございます！
←



一般の方も投票で「大衆賞」を選出し、栗が
当たる抽選会に参加！
たくさんの方が参加
されました！



(今回は2ページありますよ！
次のページは栗農家さんへの取材です！)

見たい聞きたい知らせ隊 Q隊員が行く!

Let me 農 now

VOL.08 新潟県五泉市の農業教えて！シリーズ

冬の剪定がいのち、 栗よ大きく実って!

「大変なことも多いが、小さいのが実るより、大きいのが多く実ると嬉しい。」栗栽培で嬉しい瞬間を伺うと、村松地区の栗農家の岡田道徳さんがそう答えました。栗は実が大きくなるほど価値が上がりますが、もちろん簡単なことではなく、栗の実り具合は一年中の作業にかかっています。



取材させていただきました、栗農家の岡田道徳さん。実は1枚目で紹介した村松に栗を広めた岡田大吉さんの親せきです。

「実を大きくするには、剪定が命」と岡田さんは言います。冬、1〜3月の間に剪定を行います。約1メートルに積もった雪の上に行うこともありますが、栄養分を残った枝に集中させ、実を大きくするのが狙いです。岡田さんは剪定の時期、毎日2時間ほど作業するといいます。その後、9〜10月の収穫までに、山の草刈り2回、除草1回、虫の防除5回、肥料撒き3回を行い、手間ひまをかけて栗を育てます。

違う品種は比較すると一目瞭然



岡田さんが昨年接ぎ木した苗木

農園内は品種いろいろ 新品種の接ぎ木も!

岡田さんは栗農家の二代目で、所有している約6千㎡の栗農園に120〜130本の栗の木が植えてあります。品種は早生、中生、晩生が合わせて8〜9種あり、中でも初代となるお父様が45年前に植えた、手々打という品種の木が農園内で一番古いそうです。新たに植える時は新品種や奨励品種を選ぶことが多く、ご自身でも接ぎ木をされるようです。「桃栗三年柿八年」の言葉があるように、栗は苗を植えてから実るまで3年かかりますが、接ぎ木だと翌年に実ることもあるようで、その時は手ごたえを感じて嬉しいといえます。村松で栽培される品種は従来の「石鎚」と「手々打」が一番多いですが、2009年に農研機構で公表された新品種「美玖里」も増えています。

栗拾いは宝探し、大きいほど嬉しい

収穫期の9月中旬〜10月下旬、熟した栗はいがのある栗の外皮が開き、自然と地面に落ちます。サルなど動物に食べられる前に収穫することが大事です。Q隊員もこの秋、栗拾いをしました。腰を曲げる体勢が大変ですが、たくさん拾うと達成感もあるし、宝探しのようで、大きくて綺麗な栗を拾えた時は嬉しくなります。岡田さんの「大きいのが多く実ると嬉しい」のお言葉にも共感しました。2023年は酷暑で栗が実っても落ちることが多かったのですが、それでも頑張ってくださいました栗と栗農家さんに感謝です!

収穫期の岡田さん的一天

- 6:00 栗拾い (1人3時間で約50kg)
- 9:00 水洗い・選別
- 12:00 燻蒸(殺虫処理)施設に栗を運び、前日の栗を出荷
- 16:30 燻蒸後の栗を回収
- 17:00 栗の袋や箱詰め 翌日の出荷準備

栗を色んな料理に

岡田さんにお好きな栗料理を聞くと「栗おこわ」だそうです。

一般的によく聞く渋皮煮や栗ご飯のほか、栗チップス、栗茶巾しぼり、マロンスープ、栗グラタン、栗どら焼き…など、栗は栽培から料理まで深いですね。

皆さんも是非、村松の栗を色んな料理で楽しんでください!

五泉市公式Youtubeチャンネル "GOSEN City Channel"で【五泉の農産物を学ぼう!】が開中! 小中学生向けの分かりやすい動画なので、ぜひ見てね~!



←"栗"についてはこちらから!



栗拾いに手袋、長靴は必須装備! 虫よけ対策もしましょう!



いがの部分が開き、熟した栗が自ら落ちるのを待つのです!

発行 2023年12月20日
作成 五泉市地域おこし協力隊 邱子菁

※この記事は五泉市の農業を知ってもらうため、五泉市地域おこし協力隊と農林課が力を合わせて作成したものです。