

ゆるり 安心 食材探し

平山友美

20

いる。河平の岸根栗は、色も濃く特においしいと、地元でも評判になっているそうだ。

岸根栗を名乗るクリは他県にもあるが、も

戦いに敗れた平家の落ち武者が、中国山地の山すそにある岸根という里に逃れた。その中に接ぎ木の名手がいり、取り寄せた大栗の穂木を在来種の栗木に接いで、誕生したとい

(岩国市美和町)



大竹市を抜け弥栄大橋を渡る「がんね栗の里」という看板が目に入る。こゝは岩国市美和町の特産品、岸根栗の加工場。小さな建物の中で、見たことがないほどの大きなクリが蒸し上がり、ペー

岸根栗

この原木があるという河平地区に案内していただいた。急斜面に立つ大きな原木は、タム建設で周りの栗木が伐採されるずっと前からこの地区を見守って

各地で岸根栗を育て

たが、目を見張るほど

の大粒で甘く、ほくほ

くした本来の岸根栗に

は届かなかったとい

う。「日柿栗」とい

われ、クリは適度な雨

量が必要。しかし、水

はけの良い土地でない

と根がためになつてし

平家の名残 特産化の動き



収穫期を迎えた栗の木

まづ、急斜面に囲まれた美和町こそが適地なのだ。

一方で木が大きくな

つてくると、下方に付

く実にも日光が当たる

ように剪定しなければ

ならない。収穫は、自

ナッツ類の中では脂質が少なく、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富。特にビタミンCはでんぷん質につつまれているため、加熱しても壊れにくいのが特徴です。渋皮にもポリフェノールが含まれ、抗酸化作用があります。カロリーが高いので食べ過ぎに注意しましょう。

栄養アタパズ

め、ピークは20日前後

この時季が一番おいしい

いと下森さんは言う。

そこから約1週間もす

ると出荷は終わる。貯

蔵性が高いので、おが

くすの中だつと月ごろ

まで保存ができる。ク

リ仕事は手間がかかる

が、こんな立派なクリ

をクリスマスケーキや

正月のくりきんとんに

使ってみよう。

急斜面育ち 大きいく甘く



岸根栗のモンブラン

<材料> 4個分

- 岸根栗(正味) 400g
- 砂糖 150g
- 水 1カップ
- バター 30g
- ラム酒 大さじ1
- 栗の渋皮煮 4個
- 南部せんべい 4枚
- 生クリーム 50cc
- 砂糖 5g
- ココア 少々

<作り方>

- ① 栗根栗は殻付きのままゆでる。熱いうちに中身をとり出す。
- ② 鍋に①と水、砂糖を

入れて火にかけて煮詰める。あくを取りながら分がなくなつたら、バターを溶かして②をフードプロセッサーで滑らかにする。これを南部せんべいに乗せてよい。

④ モンブランは皮包み、山状に形をつくり、生クリームを塗り、砂糖を振りかける。

栗根栗は、通常のクリよりも遅く、10月10日ごろから落ちはじ



クリ拾いも体験できる。クリは一つのカ

の中に入りが基本。大

粒の岸根栗が収まるイ

方は、当然大きく見応

えがある。そしてクリ

ン、ポトンというクリ

が落ちる音は、晩秋に

向かう風とともに心地

よく感じられることだ

ろ。

☆問い合わせは、美和町観光協会 ☎082

7(0)0132。

(日本)トアナリス

ト協会評議員 川島

月1回掲載します

濃厚なモンブランで大粒の渋皮煮を包み込む。ぜひ色々な味を楽しんで。(撮影・天島智則)