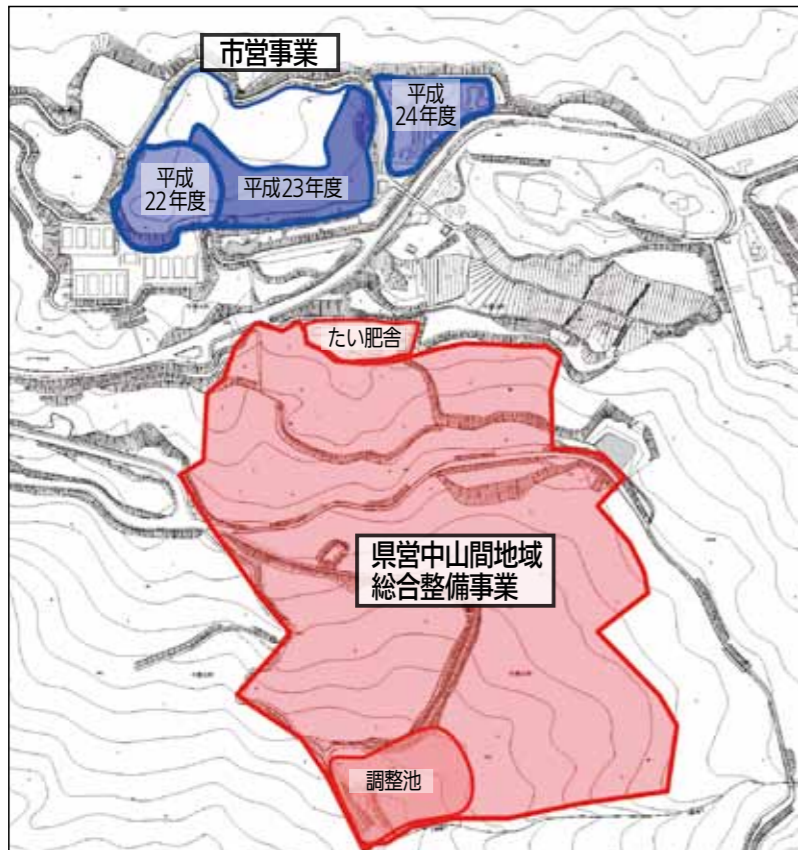


■笠置山栗園の造成図 (旧グリーンピア恵那周辺)



※年度は市単独事業の造成年度



◀収穫期を迎えたクリ農園



◀木を伐採してクリ園に造成



◀4月に行われた植樹祭

植樹後3年で初収穫 恵那栗の産地へ好発進

笠置山栗園



■クリ園の整備計画 (調整池とたい肥舎建設を含む)

| 年度 | 主体 | 造成面積 (ha) | 農地面積 (ha) | 事業費 (万円) | 植栽本数 (本) |
|----|----|-----------|-----------|----------|----------|
| 22 | 市 | 1.0 | 0.65 | 2,161 | 273 |
| 23 | 市 | 1.7 | 1.10 | 3,854 | 405 |
| 24 | 市 | 1.0 | 0.80 | 2,194 | 283 |
| 25 | 市 | 2.6 | 2.30 | 3億3,711 | 932 |
| 26 | 市 | 7.1 | 6.10 | 1億0,814 | 1,600 |
| 27 | 市 | 0.4 | 0.40 | 1億4,100 | 2,000 |
| 28 | 市 | 6.1 | 4.80 | 7,200 | 1,100 |
| 29 | 市 | — | — | 2,500 | 0 |
| 合計 | | 19.9 | 16.15 | 7億6,534 | 6,593 |

市では、平成22年度に1畝、平成23年度に1・7畝、平成24年度には1畝を市の単独事業で造成。農地の面積としては、合わせて約2・6畝になりました。さらに、平成24年度には、県営中山間地域総合整備事業の採択を受け、県が6年間かけて16・2畝の造成と、たい肥舎を建設することになりました。平成25年度までには、調整池の整備と2・6畝の造成が完了し、本年度は、7・1畝の造成を行っています。市と県が整備した後の造成面積は、19・9畝。農地面積としては、約16・2畝と、広大な面積の

市と県で約16畝のクリ園を整備中

順調に成長し初収穫を迎える
本年度の秋、平成23年に初めて植えた苗が組合員の手入れなどのおかげで順調に育ち、初めてクリを収穫することができました。毎年植樹する苗や今後のクリの木の成長によって、今後の収穫量は増えていきます。全面積での本格的なクリの収穫は、平成30年ごろからできる予定です。年間50トンの収穫量となり、生クリの販売高では、3000万円と見込んでいます。

順調に成長し初収穫を迎える

植樹祭は、クリを管理するために平成23年に発足した、笠置山栗生産組合が中心になって行われていきます。参加者は、組合員や地元住民、恵那農業高等学校の生徒、中野方小学校の生徒などです。本年度は、4月5日に開催。クリが大きく育つことを願いながら、苗を丁寧に植えました。

約1900本の苗木を植樹

造成が終わった場所から順番に、クリの木を植樹しています。これまでに、平成22から25年度に造成した場所には、毎年植樹祭を開催して、合計1893本のクリの木を植えました。

クリ園が誕生します。

本市と中津川市の特産品の一つにくり菓子があります。しかし、両市の菓子業者が原料に使用するクリの必要量の推定1000から1200

平成22年1月、中野方町農業振興協議会がグリーンピア恵那の跡地をクリ園として活用する農業振興計画を策定しました。以前からクリの生産農家があった中野方町では、地域振興資源を発展させ、地元の活性化を図り、雇用創出を図りたいと考えました。

笠置山には、かつてグリーンピア恵那(大規模年金保養基地)があり、年金加入者などが保養のために利用していました。しかし、経営不振によって全国のグリーンピアの施設が移譲や廃止される中、平成12年4月、グリーンピア恵那も閉鎖。平成16年に市がこの土地を購入し、利活用を模索していました。

グリーンピア恵那の跡地をクリ園に

中野方町のグリーンピア恵那の跡地で、平成22年度から8年をかけて、約20畝の敷地でクリ園の造成をしています。その名前は「笠置山栗園」。本年度秋、最初の年に植樹したクリが見事に実り、収穫できました。クリを使った菓子が有名な本市。地元産の「恵那栗」の収穫が増すことで、さらなる特産化が期待されています。ここでは、笠置山栗園や特産のクリなどについて特集します。問い合わせ 農林課 26-2111 (内線372)



▲平成12年に閉鎖したグリーンピア恵那



クリ栽培で地域の活性化を目指す



笠置山栗生産組合
組合長 鈴木 猛さん
(中野方町)

目標は「楽しい日本一のクリ作り」

笠置山にクリ園を造る話が出たときは、賛同してくれる人がいたし、クリの販路も開けており、産業としてやっていけると思いました。造成が始まり、毎年クリ園の面積が広がっています。この秋には、一部で初めてクリの収穫ができました。これまで、少しの凍害による被害はあったものの、ほぼ順調に進んでいます。

組合の目標に「楽しい日本一のクリ作り」を掲げています。生産量や味、価値、販売量を日本一にすることや、地域ならではの特産品にすること、観光地にすることを目指しています。もちろん、地域の仲間と笑顔でクリ作りができる環境づくりは欠かせないことです。秋には、感謝祭を開催しました。

クリ園を新たな雇用機会に

グリーンピア恵那の跡地に大規模なクリ園を造成して農業振興を図る事業が、市や県の協力を得ながら進められていることは、地域にとって大変ありがたいことです。この地域は、以前からクリ農家が多くありましたが、価格の低迷によって今では減少してしまいました。しかし、この地域には菓子屋が多く、特にくりきんとんの評判は良く、菓子屋の要望に応えるためにも、クリ栽培への関心が高まってきていたところでした。将来、約16畝にもなるクリ園の木を世話するには人手が掛かります。収穫による利益を追求するよりも、クリ園が地域の人たちの雇用の場になることを期待しています。市の土地を借りているこ

とから、笠置町や飯地町の人も協力してもらっています。人が集まる工夫もしたいと思えます。クリ園周辺には、桜やモミジなどが植えられており、電気も通っています。クリ園を核にした観光地になればと思っています。町内には、他に棚田など農業に関する事業もありますが、今後は、これらも続けるため、若い人たちをどのように参画させていくかを考える必要があります。



中野方地域協議会
会長 神尾 寛和さん
(中野方町)

出荷量をもっと増やしたい



市栗栽培振興会
会長 森川 哲幸さん
(長島町)

この地域は、昔からくり菓子とともにクリの栽培も盛んで、先人から高い栽培技術が継承されてきています。現在、市内でクリを出荷している農家は、112軒ほど。最近の本市と中津川市での出荷量は、年々増えており、平成26年は134トンでした。しかしこの量は、両市にあるくり菓子店が使う量の一部分でしかありません。

組合では、本市のクリの出荷量を上げることに取り組んでいて、笠置山に大きなクリ団地ができつつあることは、

大歓迎。我々も栽培技術の指導や催しなどに協力をしています。栽培者を増やす取り組みもしています。今後、生産量が増えたとしても、需給バランスを崩すようなことはないので、クリ栽培に興味のある人は、一緒に栽培に取り組みましょう。

本年度には、両市のクリの出荷額が1億円を超えました。木のせん定など、管理を徹底して上質なクリを作ると、価値が高いクリとして認定されます。最近では、「ポロタン」という大粒で甘く、焼きぐりに適した品種も出荷が始まっています。今後も、日本一のクリ産地を目指して、クリの栽培振興に努めていきます。



笠置山栗園で採れたクリ



▲市民がクリ拾いを楽しんだ感謝祭

これは、多くの人にお世話になっていることへのお礼と、笠置山栗園を知ってもらうため計画したものです。来場者には、クリ拾いや宝探し、園内散策などを体験してもらいました。この他、市内のイベントにも積極的に参加し、焼きぐりを販売するなどして、クリ園の認知度を高めてきました。今後は、全国からも注目されるようなクリ園に成長させ、年間を通じて皆が遊びに来ることができるようなることを考えていきたいと思っています。また生のクリだけでなく、加工品にも取り組めればとも思います。

10年後には、年に50トンの収穫量が見込まれており、その日を楽しみにしています。笠置山で採れたクリは、全て市内の菓子屋に使ってもらい、「恵那のクリを使った恵那の菓子」を広げてもらいたいと思います。

「笠置山産」ブランドに期待



恵那菓子組合
組合長 曾我 久貴さん

この地方のくり菓子は、全国的にも有名です。本市で菓子を買うお客さんは、くり菓子を求めています。市内のクリを扱う菓子屋は13店舗。それぞれがクリの加工方法を工夫して菓子を作っているため、その種類は50にも60にも上るといいます。短期間にたくさんの方が売れるのは、何と云ってもくりきんとんです。

この地域のクリの消費量は日本一です。使うクリは、この地域以外のものも仕入れないと足りません。クリ栽培の農家が多くなれば、クリの流通が広がり、選択肢も増えてありがたいです。最近では、クリの値段が高くなっているため、商品も高くなっています。菓子屋としては、もう少し安くなって、多くの人においしい菓子を食べてもらいたいと思います。

笠置山栗園には、「笠置山産」のブランドとして売ることができ、強みになると期待をしています。また県の中山間農業研究所では、くりきんとんに適した新品種が開発されており、これが地元で生産されるようになればありがたいと思っています。



▲手でくりきんとんの形に仕上げる

消費者の声



澤田 透さん
(春日井市)

恵那に来たら「くりきんとん」JRのさわやかウォーキングで、よく恵那に来ますが、来たときは必ずくりきんとんを買います。母親がくり菓子が好きで、買っていくと「おいしい」と言っていて食べています。恵那駅横の「えなてらす」に、くりきんとんの詰め合わせがあるときは、それを買うことにしています。

くりきんとんの作り方

材料

- ◎クリ
- ◎グラニュー糖…クリのむいた実の15～20%
- ◎塩…小さじ1杯(1親当たり)

①クリは蒸して半分に割り、スプーンなどを使って中身を出す。



②麺棒などを使ってクリを細かくつぶす。



- ③厚手の鍋にクリを入れ、鍋底からかき混ぜながら炒めるように火を通す。
- ④砂糖と塩を加えて、さらに炒める。
- ⑤さらさらになったら、加熱をやめる。
- ⑥布やラップに包んで絞る。



◀完成



講座生が作ったくりきんとん

長島町のアグリパーク恵那で「恵那の味・伝承講座」を定期的に開催しています。これは、恵那に伝わる料理を地元の農業女性グループが講師となって受講生に教えるもので、ほお葉すしや寒天料理、こんにゃくなど年間10回に分けて行われています。

秋には、旬のクリを使った「くりきんとん」や「くりおこわ」を教えています。講座では、工程の説明の他、くりきんとんの形に仕上げるコツや、あずきの煮方など、大事なポイントを講座生に教えるから、調理を進めます。

料理の方法は、昔から家で受け



恵那の味伝承講座講師
永屋 美佐子さん
(長島町)

伝承講座でクリの料理を伝授



▲作り方のコツを講座生に教える

継がれてきたことを伝えていきます。最初、講師の依頼を受けた時、自分でできるのかと思いましたが、知っていることを伝えれば、いと分り引き受け、もう20年以上にもなります。

今は、何でも機械でできたり買って食べたりする時代ですが、昔からの方法で作る料理は、別の良さやおいしさが伝わります。見た目でもおいしさが伝わるように、気を遣いながら教えています。

恵那の特産品としてクリを利用