

みえの安心食材

ぎんなん

●取材先

榮井農園 榮井 功さま
伊賀市川北

●食材説明文（約140文字）

三重の山里で、徹底した無農薬・有機栽培で育てられるいちょうの木々。「家族とも、消費者とも安心を分かち合いたい」。そんな想いから、年に5回もの草刈りの手間をいとわず、除草剤さえ使っていない。

堅い殻の中身は、きれいな翡翠色をした大きな実。香り高く、ほのかに苦く、やがて広がる独特の甘み。農家の努力が実った秋の贅沢を楽しんでほしい。

●現地風景コメント（約30文字）

1



植え付けから8年になる、いちょう畑。

2



別バージョン

3



無農薬、有機栽培を徹底しているので、
草刈りは年に5回も行っている。

4



枝を広げ、樹の中央にまで
光が行きとどくよう育っていく。

5



いちょう栽培に適しているのは、
肥沃で水はけのよい丘陵地。

6



いちょうは、太古から生き続けているが、
まだ未知の部分が多いと話す栽培農家。

7



たわわに実った果実。
重みで枝がしなだれそなほど。

8



葉をかきわけ、身を乗り出して、
つぎつぎと果実を摘み取っていく。

9



大粒の果実がなっていれば
自然と顔もほころぶ。

10



別バージョン

11



理想的なぎんなんを得るため、
若く、青い果実を収穫する。

12



13



青い果実からとれるぎんなんは、臭みが少なく、
中身もきれいな翡翠色をしている。

14



樹の上のほうのぎんなんは、
大きな脚立にのぼって収穫する。

15



カミキリムシの幼虫が枝を食べた痕。
農薬に頼らず、手作業で駆除する。

16



17



摘み取った果実をカゴに入れ、高压水流で果肉を
きれいに取り除く。

18



洗い終えたばかりの種子。

19



洗浄のすんだ種子は、すぐに天日
干しにする。

20



ぎんなんの表面にかびが生えない
よう、しっかり乾かすことが大切。

21



3日ほど天日で干すと、
白くてきれいなぎんなんができる。

22



冬、木のまわりに堆肥をまく。菌床や牛糞を
混ぜて熟成させた、こだわりの堆肥だ。

23



実つきのよかった親株から枝をとり、
それを接ぎ木で増やしている。

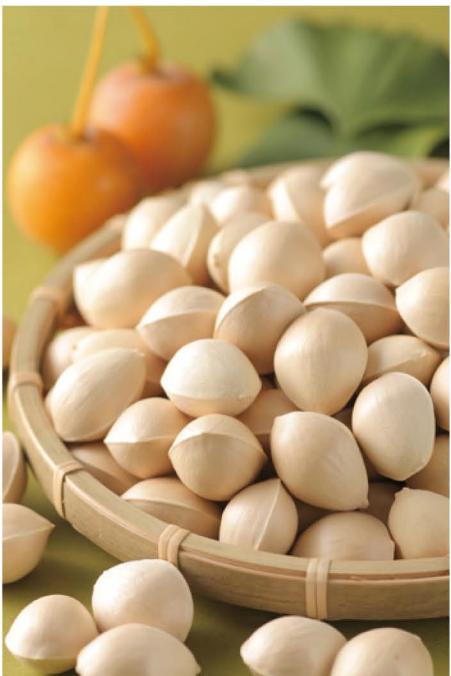
24



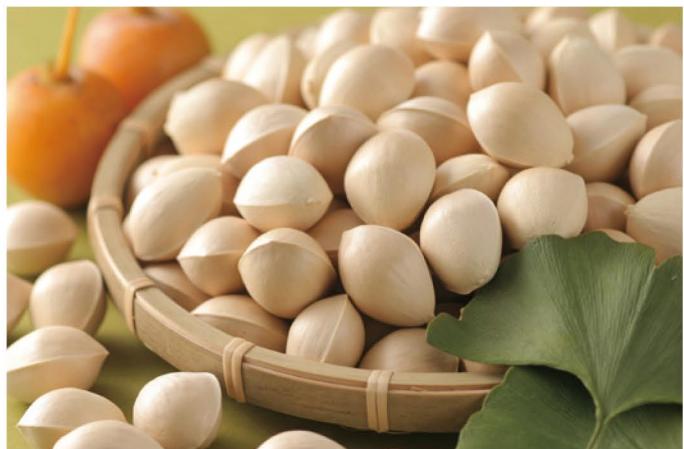
大きく、味のよいぎんなんをとることが
将来の目標だという。

●食材写真コメント（約30文字）

25



26



横バージョン

三重のぎんなんは、
驚くほど大粒でツヤが良い。

27



別バージョン

●調理盛付例コメント(約30文字)

28



29



横バージョン

翡翠色が美しい、ぎんなん粥。

独特の風味と食感を、

シンプルに味わいたい。

30



別バージョン