



宮崎県宮崎市佐土原町

地中に育つ白い輝き





ジ  
ヤ  
ン  
ボ  
ー  
ニ  
ク

にっぽんの食材紀行

写真=小澤晶子、新井由己 (P.12 ①、②、③)、編集部 (⑤)  
文=編集部

# 農薬を使わない ニンニク作りは 雑草との格闘です。



宮崎県の南東部、宮崎市佐土原町。この地で池下重章<sup>しげあき</sup>さんが本格的にジャンボニンニク（「食材のあらまし」P7参照）を作り始めたのは、今からおおよそ20年前のことだった。ところが、当初は商品としてはなかなか人気が出なかったそうだ。

「一般的な家庭でどんなニンニクが便利なのかイメージしてみてください。やはり、形が整っていて、一片が適度な大きさのものが良いのです。あまり大きすぎるものは好まれません。そして鱗片が複数あるものですね。一回で使い切るものではないから、何回かに分けて使いたいですよ」

そこで池下さんは、消費者のニーズに合わせるべく研究を重ねた。適度な大きさで、なおかつ安心安全でおいしいジャンボニンニクを作るにはどうすればいいのか。

努力の甲斐あって、池下さんが作るジャンボニンニクは、農薬を一切使わない上、ニンニク特有のえぐみがまったくないと評判を呼び、今では大人気となった。そんな池下さんのジャンボニンニクは、どのように作られているのだろうか。

毎年12月になると、池下さんのニンニク作りが始まる。まずは、6反の畑を耕し、有機質の元肥を入れる。施肥をするのはこのときだけだ。あまり多くの肥料を与えないようにすることで、適度な大きさにえぐ

## 宮崎県宮崎市佐土原町 池下 重章さん



1947年、鹿児島県沖永良部島生まれ。代々農家の家業を受け継ぎ、ニンニクのほか、テッポウユリ、サトイモ、スイカなどを栽培。宮崎に移住後、種球をもらったことがきっかけで現在のジャンボニンニクの栽培を始める。自分なりの作り方を試行錯誤した結果、やっとおいしいニンニクができるようになった。宮崎市に移住してから、自分流の栽培方法でニンニクを育てている。ニンニクは丸のまま油で揚げて食べるのが好きだそうだ。









④



③



①



②

みのないニンニクができる。また、糖度が高く、輝くように真っ白なニンニクが取れるのは、この辺りの土壌が砂地であることと関係しているのではないかと池下さんは推測している。

畑を耕したら幅1メートルほどの畝<sup>うね</sup>を作り、マルチ（虫や雑草を防ぐためのビニールシート）をかぶせてから穴を開け、種球を植え付けたら（写真①・②）、その上から土をかける（写真③）。重章さんと共にニンニクを栽培している息子の和宏さん。やがて、芽が伸びて葉が成長し始めるが、この冬の寒い時期に霜に当たらないと、立派なニンニク（鱗片）に育たない。この辺りは日照時間が長く暖かいが、冬にはそれなりの寒さがあり霜が降りる。これがニンニク栽培に適した土地である条件なのだ。春になると、農薬を一切使わない池下さんのニンニクの畑には、たくさん雑草がたくましく生える（写真④）。

「雑草はすべて手作業で抜かなければなりません。他の畑と比べて、農薬を使っていない私の畑には、雑草がたくさん生えるので、本当に大変です。私が必死でやっても、一畝につき1時間以上かかる。1日何時間も雑草と格闘しなくてはなりません。でもこれで安心して食べられるニンニクができるのなら、やる価値があると思っています」

です」（重章さん）。

雑草と格闘しながら迎えた5月初旬、ニンニクの葉が黄色くなってくると、まずは「ニンニクの芽」として知られる部分、花茎が収穫となる。

「ニンニクの芽は、一つひとつ丁寧に手で抜いていきますが、乱暴に収穫して葉を傷つけると、鱗片の成長に影響が出て、ニンニクの質が落ちかねません。その危険を避けるために、今まではあまりニンニクの芽を穫ってきませんでした。収穫作業が大変なことでも理由です。でも、とてもおいしいから皆さんに食べていただきたいという気持ちもあります」（和宏さん）

良いニンニクを収穫したいが、ニンニクの芽も食べてほしい。引き裂かれる想いを抱えながら、池下さんは、少量に絞ってニンニクの芽を収穫している。

そんな池下さんのニンニクの芽（写真⑤）を食べてみた。とても瑞々しい食感と歯応えの中に、ほんのりとした甘さとニンニクの風味がとてもおいしい。私たちがよく見かけるニンニクの芽とは全くの別物のように思える。いずれは出荷を増やしていこう。定ということなので、楽しみにしていよう。（池下さんのニンニクの芽は、P14からの「食材塾」に登場している）。

さて、ニンニクの収穫が最盛を迎える6



⑦



⑥



⑤

月は、常に天候とのにらみ合いである。雨が大量に降ってしまうと、掘り起こしたニンニクの乾燥が十分にできず、傷みやすくなってしまうのだ。そのため、なるべく乾燥した天候の元で掘り、さらしにしっかりと乾燥させる必要がある。

収穫時に虫の入っているものを慎重に取り除いておくことも重要である。これを怠ると、虫の出たカゴだけでなく、その周辺のカゴのニンニクもすべてが出荷できなくなる。そのため、この虫喰いニンニクを、触っただけで見分けられるようでないとい収穫作業はさせてもらえない。

6月、梅雨入り前の晴れた日に収穫最盛期を迎え、家族総出でニンニクを収穫した(写真⑥)。ニンニクの根はP11の写真でもわかるように、ともしっかりと張っているため、大人が全体重をかけて引っ張っても抜けないほどだ。そこでまず機械で畝を掘り起こし、それからニンニクの茎や根を手作業で切り取っていく。茎や根は鎌で切り落とす(写真⑥)。

ニンニクは鱗片を増やすす植物なので、その鱗片の数だけ増えていくことになる。池下さんのニンニクは1片が3片になるものを中心で、その代わりに1片が大きめである(写真⑦)。

「うちのニンニクの鱗片は平均2.5片しかで

きないので、畑の3分の1は来年の種球の栽培をしているようなもの。これも親父が味にこだわった結果です。肥料をたくさん与えれば収量も増えるけど、味が落ちる。それでは意味がないからね。種にする分は良く乾燥させて、来年まで保存します。ニンニク栽培は、出荷と保存する種球の量のバランスが難しいんです」(和宏さん)

こうして穫れた池下さんのニンニクは、昨年「池下にんに君」という商品名で売り出し、売り上げが大きく伸びている。商品名を付けることで、リピーターが増えたのである。池下さんのニンニクの仕入れと販売を行っている(株)南っこの社長・芋高虎男さんも、池下さんのニンニクに魅せられた一人だ。

「池下さんのニンニクは、スパイスとしての香りも良いのですが、野菜としてのおいしさと甘さが特徴です。生のままスライスしてサラダに入れてもいい。このおいしさを多くの人に知ってほしいと思っています。本当に手間をかけていることを知っているから、自信を持って勧められます」芋高さんは、このニンニクの味を守るため、作り手を増やそうと奮闘中だ。そのときには、池下さんの想いに忠実に、丁寧に作ってもらおうと伝えるつもりだという。

今後が楽しみである。