

掛川栗を守るため
地域一丸となった挑戦
いま、輪となって広がる
土地に根ざした食材を
笑顔と真心で届けよう



池谷 千咲^{いけや ちさ}さん

静岡県浜松市
(有)春華堂プランニングチーム 係長

掛川市の栗の産地を守るため、老舗菓子屋が生産者と手を携え、多くの賛同者を得てプロジェクトを動かし始めた。そこで知った食材の尊さに思いをのせて、和栗の魅力を届けようとしている。





P19:早川栗園で池谷千咲さん。商品の企画開発のためペルーに力カオを見に行ったり、直営店やまちづくりのプランニングにも携わる

P20:早川正實さんと。「早川さんがどんなに大事に栗を育てているか、よくわかります」と池谷さん(右) 9月には、プロジェクト各企業のスタッフと栗の収穫体験。いがを拾って収穫後、いがむきも手作業。桃のようにとれたてを食べることができないことなど栗という果実の個性を実感(左上) いがは手で持てないほどの痛さ(左下)



掛川栗プロジェクトの誕生

浜松の名産といえはすぐ思い浮かぶのが「うなぎパイ」だ。製造販売する春華堂は、創業135年にも及ぶ老舗菓子店。浜名湖にちなむ鰻を模してフランス菓子のパルミエに組み合わせたものを考案。人気を博した。

その春華堂が、2014年には浜松市浜北区に「nicoe」を、21年には浜松市中区に「SWEETS BANK」をオープン。菓子を通して新しい文化とスタイルを発信していこうという社是が、ユニークな店舗スタイルから見てとれる。とりわけSWEETS BANKの独創性といったら驚愕だ。建物が食卓。新聞がはみ出し、ケーキの箱も載って、2階まで届く高いスツールもそばにある。「建物外観を大きな食卓にすることで、家族だんらんのイメージを込めています」と教えてくれたのは、プランニングチームの係長、池谷千咲さん(34歳)。

22年夏にスタートしたばかりの「掛川栗プロジェクト」(仮称)を推進するプランナーの一人である。誕生の発端は、静岡県経済農業協同組合連合会から、「栗の需要が高まっているにもかかわらず、生産が落ちている掛川市の栗を助けてもらえないだろうか」と相談を受けたことだった。

生産者と共に育む

プロジェクト開始後、池谷さんが何度も足を運んで学んだというのが早川栗園だ。



SWEETS BANKの前で（上） 栗の木の周りの輪はお礼肥え。来年の収穫を祈って肥料をまく（下）

早川正實さん（76歳）は、掛川市で一番大きな栗園の主で掛川市農業協同組合栗部会の部会長を務めている。掛川市の栗生産者は高齢化などによって半減し、実質35〜36軒のみだ。

栗はほかの果物と比べても収益性が低いうえに、数年来の天候不順で出荷量は下降する一方。最盛期の4分の1だという。

さらに日本一の生産数を誇る茨城栗の出荷が始まると「掛川栗はガクッと値が下がる。出荷しないで、人にあげて喜んでもらおうほうがいいと思うくらい」と早川さんは漏らす。

70^歳の栗園には、5メートル間隔で120本の栗が整然と植えられて気持ちいい。枝を広げた栗の木は、晩秋の光を浴びて輝いている。

「こんなにきれいに整えられている所は早川さんの農園しかないそうです」と池谷さん。

栗1本1本の周囲には、土俵を描いたかのように丸い輪がある。早川さんに聞くと「お礼肥えです。栗の収穫が終わったから、お礼の気持ちで肥料をあげたんです」

冬を無事越して、来年も実をつけてくださいという祈りでもあるのだ。

小さな栗が入ったいがが草むらに転がっていた。「栗って、桃のように木から収穫するのではないんですね。栗拾いという言葉がそのまま栗の収穫を指すんです」

池谷さんに言われて気が付いた。栗はいがに包まれて落ちる。それを拾い集めて、いがを外して栗の実を取り出すのだったと。

栗園では、いがの始末も、ましてや12月に

落ちる葉の始末も膨大な量のはず。さぞ難儀なことだろう。

1月4日は、早川さんの仕事始めだ。剪定を始めるのである。「剪定は、実を大きくするために大事。まんべんなく日が当たるように切る。スカッとして気持ちいい」

「お気に入りの木はどれですか？」と尋ねると、「あの辺の『八高』です。八高は、品種には載ってなくて2軒だけが作る幻の栗。昔の



SWEETS BANK店内(上) 大人気の「栗むし羊羹」。左は、ごろっと紅はるかの入った「大地のパイ」。パッケージは、飛行機の絵に「春華堂・JAL共同開発商品」と(下)

栗ですけど、登録しなかったんですね。実がこんなに大きいんですよ」とちよつと自慢げに手のひらで大きさを示す早川さんだ。

丹精して愛着の深い栗だが、「栗園を子どもに残してはいかん」と、終活として80本程を切った。その後で到来したのが、掛川栗プロジェクトの依頼だった。「春華堂を中心としたチームに納める」ということは、願ってもないこと。うれしいです」と喜びを隠さない。

地域に根ざしたお菓子づくりを

「早川さんも話されていました、豊作の年ほどおいしいのに価格は叩かれてしまう。逆に少ないときは売れるが安定しない。作り手にとって購入先の確保も大事ですね」と池谷さんが言う。

春華堂が素材と直に向き合うのは栗が初めてではなく、浜松市最北端の山中・水窪町で、貴重な在来種の栗を残すための栽培で、地元NPO団体と連携。育った栗を基本的に買い取ってお菓子(栗餅)にして販売することとで地域との交流を7年来続けてきた。

「種を蒔いたり、収穫前の草取りをしたり一緒に体験することで栗という食材の尊さやありがたみを知ることができました」

そして「自分たちがすべてにかかわっているわけではありませんが、栗餅を食べたとき、ひとしおの愛着を感じました」と語る。

「大地のパイ 紅はるか」も春華堂スタッフは作付けから参加した。浜松市のうなぎの骨や頭などを肥料としたブランドいも、うなぎいもをパイ生地で包んだお菓子だ。「こんな時期だから地域に目を向け、今だからできることをしよう」と日本航空中部地区(現、日本航空中部支社)と連携プロジェクトを組んだのは20年。同社社員も浜名湖周辺の畑で育成に参加した。商品開発には、芋プリンほか10品ほどの試作をして素材にフォーカスすることが提案された。「世界を知るCAさんの意見を取り入れて生まれました」

「我々が土地に根ざすという方向性が明確になりました。そして、一社独自での開発は広がりがないけれど、手を組むことで新たな広がりを生むと実感します」と池谷さん。

和栗の魅力を伝えたい

掛川栗プロジェクトの参画事業者は、春華堂のほか、日本航空、ヤマハ発動機、遠鉄百貨店、遠鉄ストア、浜松磐田信用金庫、静岡県経済農業協同組合連合会、掛川市農業協同組合だ。バラエティに富んだ業種だが、7月に掛川栗に関する最初の勉強会がスタート。9月には、早川栗園で栗の収穫を体験した。以後、毎月会を重ねるなかで、方向性や各社のミッションを模索中だ。掛川栗の食べ比べをし、品種の違いを確認。シエフが考案した料理の試食会もおこなわれた。

試食会には、早川さんも参加した。

「栗といえば、栗おこわや渋皮煮だったが、パスタにも使われて驚いた」と言う。

春華堂の人気商品の一つ「栗むし羊羹」も、掛川栗を使っていたことがあるはずだ。

「外国産の栗はお菓子や料理に使用することを前提に蜜漬けなど加工されるのが通例ですが、和栗は栗を食べていることがダイレクトに伝わるのが魅力で、そこに可能性を感じます。栗むし羊羹だけでなく、そんなお菓子が誕生したらいいなと思いますし、和栗の文化が根づいて発展していったほしいと思います」と池谷さんが結んだ。

(片柳 草生／文 河野 千年／撮影)