

### ③ 七立栗保存会

Dさん： 七立栗とはどんな栗かというと、高さが1m50cm～2m ぐらいで、枝のもとの方から実が20個～30個ぐらい実るような栗です。こういう性質を植物学上、矮性と言いまして、一般的な大きさよりも小型な性質ということです。



名前ですが、年に7回ほど取れるのではないかということで七立栗、地域では大師栗とも呼ばれています。

七立栗と地域の関わりですが、部落の共有林に七立栗が自生していました。昭和5、6年頃の資料によると、七立栗に関する馬荷独自の取り決めで、他の地域からの共有林への立ち入りを禁止するという決議がされていたようです。それから七立栗は大変実の甘い栗でして、地元の人が売って、生活の足しにしていたようです。

山焼きについては、かきせ川を西と東に分けて毎年部落総出で日にちを決め、1,300町歩のうち1,000町歩の共有林を山焼きしていたそうです。山焼きをすると田畑の荒廃を防ぎ、害獣などから田畑を守り、病虫害の発生が抑えられます。また、七立栗も年に1回焼くことによりたくさんの実をつけます。

七立栗を活用した取り組みとして、平成6年、有志7名で七立栗保存会を設立しています。活動の内容ですが、保存会会長Eさんの指導のもと共同の農園で試験栽培をしたり、2カ月に1回程度の協議会、年に数回の剪定や接木、栽培方法についての勉強会、それから栗の実を利用した食材の試作で甘露煮、栗ようかん、渋皮煮をつくりました。大変おいしかったです。

平成20年よりEさんが切り枝の試験販売を行っています。切り枝とは、枝をもとから切り、特殊な液を使い、水揚げを良くしたもので、現在は県外の市場に出しているようです。切り枝は青いうちに出荷するので、猪などの害獣の被害がありません。また、矮性という大きくなならない性質であることから、何か植えたところの横に栽培しても迷惑にならないと言われています。切り枝は食用でないため、水分の多い休耕田でも栽培が可能だと聞いています。

七立栗を活用した今後の取り組みということで今、商標登録を申請中です。あと栗の加工品の研究、販売、栗の産地の視察、市場で売れたものがどのようなどころまでいっているかが気になるので切り枝の市場調査をしたい。鉢植え、盆栽の販売について保存会で研究をしたいと思います。若い人が少なくなり、田圃が荒れた状態になっているので、栗を植えて、山の荒廃を防ぐことも今後の取り組みにしたいと思います。

最後に今後の活動における問題点ということで、地元での切り枝生産の普及。現在はEさんが切り枝の運搬をしていますが、距離が遠いので、圃場の中に集荷場のようなものがないか。それからもっと若い人に参加してもらいたいというのが会長の願いです。休耕田での栽培も今後は課題になってくると考えています。

知事： この七立栗というのは本当に良い栗ですね。甘い、早い、それから1枝でたくさん採れる。食べるだけでなく、切り枝という形で観賞用にもなる可能性もあり、用途も多様ですね、しかも土地を選ばず、休耕田対策にもなる。これはすごいと思いましたが、これから展開していこうとしたとき、量が足りないことが今後ネックになってくると思います。とは言いながらこの栗はすぐできて、増やそうと思ったらどんどん増えていくので、私はすごくすばらしいと思っています。我々も地域産業振興監をはじめ、みんなでやらせていただきたいと思います。

中山間地域で暮らせるようにするために、手間がかからず、収益の上がるような作物をできるだけ増やしていきたいと思っています。一つの地域でいろんな作物を植えて、年に何回か収穫ができて現金収入が入ってくるような「こうち型集落営農」という仕組みをつくっていきたい。お米を作って、隣で薬草も作ってそれを現金化する。更に小さい鶏を飼うことで、その鶏を売ってお金にする。果樹もやっている、自伐林家ということで時には間伐をやって、その木でも儲けようとか、いろんな仕事のかたまりで収入を上げていけるようになれば良いのではないかと考えており、その有望な作物を一生懸命探しています。

今、希望をかけているのが薬草です。牧野植物園も一生懸命開発をしていて、株を分けていますが、1つの作物だけと言っても全県内でできるかどうか分かりません。適地適作でないといけないと思いますから、そういう意味でこの七立栗も非常に有望かと思いましたが、まずは発祥の地でブランド化していただいて、みんなを引っ張っていただきたいと思います。