

日本一の中山栗を  
これからも作り続けたい

## 井上 貞夫さん (中山町中山)



▲長沢グラウンド近くの栗畑で日向(ひむか)の生育を確認する  
井上さん (8月10日撮影)

愛媛県の栗生産量は全国第3位  
(J.A愛媛中央会果樹調査「平成17年  
農畜産物収穫量ランキング」)であり、  
その中でも中山栗は、品質・味とも  
全国的に有名です。この中山栗を作り  
続けている井上貞夫さんに話を伺  
いました。

「子どものころから親を手伝って  
いましたが、本格的には昭和22年か  
ら栗を作り続けて、今年で59年が経  
ちます。」

栗園13,000㎡では、日向・筑  
波・銀寄・右鉈など12品種の栗を作り、  
その他にも野菜を3,000㎡、水稲  
を2,000㎡、合計18,000㎡  
という広大な農地で、「今の時期なら

朝5時から畑に向かい、夕方暗くな  
るまで作業しています。」

早生品種である日向の収穫は、8  
月中旬から始まります。栗の収穫は  
すべて手作業で、熟して地面に落ち  
たイガ付きの栗を足で踏み、鎌でイ  
ガを外して収穫します。多いときに  
は半日で100kgの栗を拾います。

井上さんは、10年前から観光栗園  
を始め、シーズンには市内外から多  
くの来園者が訪れ、その接客も行っ  
ています。

「来園者が訪れるときには、蒸し栗  
を用意したり、準備から接客までい  
ろいろ大変ですが、毎年来てくれる  
お客さんのために頑張っています。」

と語ります。

なぜ、中山栗が日本一といわれて  
いるのか伺ってみると、「農協の理  
事をしていたころに、栃木県や九州  
などを視察し、比べてみると中山は  
土(結晶片岩)が良く、その深さも栗  
作りには最適で中山の気候も適して  
いることが分かりました。」

これからの夢について伺うと、「こ  
れからもずっと日本一おいしい中山  
栗を守っていきたい。そのためにま  
ず、年に3回の肥料を撒いたり、草刈  
りなど自分ができることをやりま  
す。」

井上さんは76歳ですが、この元氣  
の秘訣について質問すると、「体が  
元気で、昔から農業をしているから  
家でゆっくりするよりは、田畑へで  
て仕事することがいきがいです。」

現在農業は、担い手不足、高齢化な  
ど様々な問題を抱えています。井  
上さんをはじめ中山栗を愛し、守っ  
ていこうと毎日栗園でひたむきに作  
業する方々の汗の結晶が、全国で有  
名となった「中山栗」なのです。

### 中山観光栗園 栗ひろい

■期間 9月上旬～10月上旬

■入園料 大人600円(中学生以上)

小人300円(園児以上)

持ち帰り/時価

■申し込み・問い合わせ

(尚栗の里なかやま特産品センター  
☎967-11500)