

一粒耕心

「ギョウジャニンニク」

能代市檜山

石川 奥左工門さん(71)

節子さん(70)

衰えぬ探求心

確立する周年農業計画

空の色がめっきり春めいた暖かい日差しの下、その圃場に近づけば「ふんわり」と食欲そそるニンニクの香り。仲睦まじく「ギョウ

ジャニンニク」の収穫作業にいそしむご夫妻がおります。

能代市檜山に住む石川ご夫妻は、10年ほど前から「ギョウジャニン

「ギョウジャニンニク」という名前の由来は、山にこもる修験道の行者が食べたことからとも、逆にこれを食べると滋養がつきすぎて修行にならないため、食べることを禁じられたからとも言われています。おおよそ5月上旬から中旬頃の山菜として、血圧の安定や、視力の衰えを抑制する効果等がある非常に栄養価の高い食材で、主に餃子の具材やおひたし、天ぷらなどに調理し食せば、ニンニクに近く独特の風味を堪能できる食材です。

ニク」の栽培に取り組みました。収穫までの生育期間が5〜7年と長いのが特徴である「ギョウジャニンニク」の株を掘っては自家採種して増やし続けた作付面積は現在10a程度にまで拡大。毎年JAに出荷頂いております。JA販売課長も「出荷されるギョウジャニンニクの中でも石川さんのギョウジャニンニクは一級品質。」と太鼓判を押します。

栽培のポイントを伺うと「日々、観察すること」と話す石川さん。栽培方法も書籍やインターネットを活用し独学で学び、試行錯誤を繰り返しながら栽培してきました。

独学による探究心が止まない石川さんは、冬期間にはビニールハウスに石油ストーブを焚き、ギョウジャニンニクの軟白栽培にも独学で取り組んでおります。この収穫を終えれば、田植え、自然薯の定植、そばの種蒔き、出来秋の収穫と周年農業計画を確立している石川さん。

年中農作業にいそしむ二人に、余暇の趣味を伺うと「う〜ん」と考えてから二人声を揃えて「農作業だな」とニコリ。「観察した「ギョウジャニンニク」をはじめとする作物の生育状況について自宅で二人お茶を啜りながら会話をすることが一番の趣味。」と教えてくれました。

幾度と見せてくれる二人の笑顔に、陽春のよう心暖かくなりました。

