

# 与曾兵衛銀杏 松本農園

能登町



約1,000本のイチョウは  
石川県内でも最大規模！！



品 目	出荷時期	生産量 (年間)
銀杏 (藤九郎、久寿)	10月～4月	3 t

### ■農園の概要

- ・県内最大規模である4.2haの農場に、大粒の藤九郎をはじめ、味に定評のある久寿等、約1,000本のイチョウを栽培しています。
- ・昭和59年秋よりギンナンの栽植をはじめ、今年で30年になります。

### ■セールスポイント

- ・生産者が直接お届けする新鮮な銀杏です。
- ・イチョウは病害虫の発生が少ないため防除はおこなっていません。また除草は機械除草でおこなっており除草剤は使用しておりません。
- ・化学肥料は使わず、堆肥・鶏糞・米ぬか等を使用し、土づくりに努めています。
- ・完熟したものを提供しています。殻をむいた後の歩留まりが高いと金沢市場でも好評です。
- ・生ものなので早めにお召し上がり下さい。

## 厳選素材

### 石川県能登町 ギンナン

# 味深くもっちり

秋の真摯な形と香を添える高級といえるギンナン。石川県産は月上旬にかけて出荷の最盛期を迎える。能登町国車の細い山道を走り、チヨウの木が整然並んだ樹下は場所があった。松本光雄さん(78)は同町藤九郎産のギンナン畑だ。

「果肉をむいたばかりの香うまー松本さんが差し出したのは、炭火で焼いたこだわりのギンナン。割れた殻からこぼれ出す色の粒が顔を出すと「こんな緑色が濃いのも今だけ、収穫時期が近くなる」と黄ばくまで。「粒はただごとく、もっちりとした食感があり、爽やかな香りが鼻を通過した、優しい舌の奥にあるのが印象的だ。取っその美味さのほらもう」

松本さんは計4世、藤九郎と久寿(父世)の2品種を中心に約1000本を育てている。ギンナンは病虫に強く、白腐など果実腐病が付いても周囲には影響がないことから、昔県内では農産物としてのみながった昭和50年代末栽培に専ら切った。藤九郎産は8年と、言われるように果実がま

ふたつはハンパク大粒竹、大豆の代わりにさみや豆腐作にもいい。栗を捨てる葉が堆肥をば、栗の付いたギンナンが天日干しされた。収穫した後は、殻をむき肉を機械でもみ、水洗いする。中は詰まっていたものを取り除いて、3日は自然乾燥すると、殻は白く。

赤土と有機肥料で

松本さんは計4世、藤九郎と久寿(父世)の2品種を中心に約1000本を育てている。ギンナンは病虫に強く、白腐など果実腐病が付いても周囲には影響がないことから、昔県内では農産物としてのみながった昭和50年代末栽培に専ら切った。藤九郎産は8年と、言われるように果実がま

るまで時間がかかる。松本さんのギンナンも7年目によるべり、粒が実った。ギンナン作りはチヨウの木だけではない。根気よくいざよい根は赤土で、松本さんは化学肥料を使わず、鶏糞、堆肥、米ぬか、葉糞などの有機肥料や、鶏糞を焼いた灰を与えている。その結果、食感がよく、味が深いギンナンとなった。金沢市東区丸市場からも、実が揃ってもちもっている」と藤九郎産の指図や加工の開始も力を注いでおり、ギンナンの栽培を通じて、地域に愛されること、いねと期待を込めた。

●肉をむき、水洗いしたギンナンは天日干しされ、白く美しい味の良いギンナンは、いざよい、塩まじりの炒り。

松本農園の風景

松本農園の風景

松本農園の風景

秋の真摯な形と香を添える高級といえるギンナン。石川県産は月上旬にかけて出荷の最盛期を迎える。能登町国車の細い山道を走り、チヨウの木が整然並んだ樹下は場所があった。松本光雄さん(78)は同町藤九郎産のギンナン畑だ。

「果肉をむいたばかりの香うまー松本さんが差し出したのは、炭火で焼いたこだわりのギンナン。割れた殻からこぼれ出す色の粒が顔を出すと「こんな緑色が濃いのも今だけ、収穫時期が近くなる」と黄ばくまで。「粒はただごとく、もっちりとした食感があり、爽やかな香りが鼻を通過した、優しい舌の奥にあるのが印象的だ。取っその美味さのほらもう」

松本さんは計4世、藤九郎と久寿(父世)の2品種を中心に約1000本を育てている。ギンナンは病虫に強く、白腐など果実腐病が付いても周囲には影響がないことから、昔県内では農産物としてのみながった昭和50年代末栽培に専ら切った。藤九郎産は8年と、言われるように果実がま

ふたつはハンパク大粒竹、大豆の代わりにさみや豆腐作にもいい。栗を捨てる葉が堆肥をば、栗の付いたギンナンが天日干しされた。収穫した後は、殻をむき肉を機械でもみ、水洗いする。中は詰まっていたものを取り除いて、3日は自然乾燥すると、殻は白く。

赤土と有機肥料で

松本さんは計4世、藤九郎と久寿(父世)の2品種を中心に約1000本を育てている。ギンナンは病虫に強く、白腐など果実腐病が付いても周囲には影響がないことから、昔県内では農産物としてのみながった昭和50年代末栽培に専ら切った。藤九郎産は8年と、言われるように果実がま

るまで時間がかかる。松本さんのギンナンも7年目によるべり、粒が実った。ギンナン作りはチヨウの木だけではない。根気よくいざよい根は赤土で、松本さんは化学肥料を使わず、鶏糞、堆肥、米ぬか、葉糞などの有機肥料や、鶏糞を焼いた灰を与えている。その結果、食感がよく、味が深いギンナンとなった。金沢市東区丸市場からも、実が揃ってもちもっている」と藤九郎産の指図や加工の開始も力を注いでおり、ギンナンの栽培を通じて、地域に愛されること、いねと期待を込めた。

●肉をむき、水洗いしたギンナンは天日干しされ、白く美しい味の良いギンナンは、いざよい、塩まじりの炒り。

北國新聞  
H23.10.21

代表者 松本 光雄 (まつもと みつお)  
 その他 石川県特別栽培認定  
 連絡先 〒927-0601 石川県鳳珠郡能登町恋路 14-3 TEL/FAX : 0768-72-0407