



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第一五八号）

小暑

しゅうしょ

七月七日

## 黒にんにく

おかげ横丁の「名産味の館」で人気の高い「黒にんにく」。その原料であるニンニクは、六月下旬に収穫が行われます。場所は、大紀町の九鬼ファーム。良質の高級胡麻油で知られる九鬼産業の農園なのです。

胡麻油の会社の農園でなぜ、ニンニクが栽培されるのか、不思議に思いますが、実はゴマは連作障害をおこす作物で、毎年育てることはできません。そこで一年おきにニンニクを栽培するようになったのです。

この農園には仕掛けがあります。もともと、九鬼産業では胡麻油を作る際に、ゴマの皮の搾りかすの処理に困っていました。そのままでは産業廃棄物になります。それを有機肥料に転換させることを考案し、今ではニンニク栽培に欠かせない肥料となったのです。農薬を使用せずに、ゴマの搾りかすを有効利用するという上手な資源循環がここではなされていたのです。さらに、収穫されたニンニクは風味がよく、臭みが消えやすいという性質もついています。

また、九鬼産業では、新入社員が農園で働く新人研修を行っているそうです。工場生産が主流である現在、商品をつくる現場から、産地が遠くなくなっています。そんな状況の中、あえて新入社員が産地である畑で汗を流すのは大きな意義があるように思います。

おかげ横丁オリジナルの黒にんにくは、二〇〇グラム一、二八〇円とお手頃な価格の上、一カケずつにばらしてあるため、毎日食べやすいのも魅力。そのため品切れになることもあります。

六月に収穫されたニンニクは、乾燥させ、さらに発酵熟成されて、夏を過ぎた頃に販売されます。人々の知恵と真摯な取り組みによって出来た黒にんにくは、「名産味の館」を代表する商品に違いありません。

文 千種清美

