

## 能勢ぐり



大阪府とJAグループが、大阪府内で伝統的に優れた栽培技術で生産された、全国にも誇れる農産物を選定した「なにわ特産品」21品目の中から、今回は「能勢ぐり」をご紹介します。

## ●ぐり栽培の現状

世界では、ぐりは、日本ぐり、中国ぐり、ヨーロッパぐり、およびアメリカぐりの4種が栽培・利用されています。日本で栽培されているぐりは、主に山野に自生している「しばぐり」から改良されたものです。天津甘栗

は中国で栽培された中国ぐりを材料に使用したもので、日本での栽培には適しません。

## ●能勢ぐり

大阪府能勢町地区のぐりは能勢ぐりと呼ばれ、現在は能勢町、豊能町、箕面市（止々呂美地区）などで栽培されています。旬は9月から10月で、主な産地である能勢地方は日本のぐりの品種の中で3本の指に入る「銀寄（ぎんよせ）」発祥の地です。「銀寄」は、1個の平均の重さが20から25グラムとぐりの中でも大変大きく、高級菓子のマロングラッセにも用いられる甘味が強い優良な品種です。

## ●一口メモ「『銀寄』の由来」

江戸中期に現在の能勢町倉垣（くらがき）の人が、広島から持ち帰ったぐりの実を植えたところ、これまでにない立派な実をつける樹があり、これが以後近隣に増殖され広まったと言われています。この栗を天明・寛政年間（1781年から1800年）の大飢饉の時に出荷したところ、多くの銀札を寄せることができ、地域の農民を救いました。それ以来、このぐりは「銀を寄せる」という意味で、「銀寄（ぎんよせ）」と呼ばれるようになったと言われています。

## ●良いくりの選び方

ぐりは、皮が固いため、日持ちがよいように思われますが、鮮度低下が著しいため、購入したらすぐに食べるのがおいしく食べるコツです。

<新鮮なぐり>○ふっくらとして果皮に張りがある。○果皮に光沢があり、黒ずんでいない。

## ぐりごはん

【材料】（4人分）

ぐり・・・400g、米・・・2合、だしこんぶ・・・10g、塩・・・小さじ1、酒・・・大さじ1、水・・・3カップと1/4カップ

【作り方】

- (1) 米は炊く1時間前に洗い、ざるに上げて水をきってから炊飯器に入れ、塩、こんぶ、酒を入れ、炊飯器の2合の目盛まで水を加えておきます。
- (2) ぐりは、鬼皮と渋皮をむいて水につけてアクをぬき、1個を4つくらいに割っておきます。
- (3) 米を入れた炊飯器に(2)のぐりを入れて炊きます。
- (4) 炊きあがったら炊飯器のふたを開け、全体を切るようにほぐし蒸らします。

参考：大阪府（普及プラン実践活動推進事業資料）能勢ぐり物語 ぐりア・ラ・カルト（改訂版）から

【引用参考文献】

大阪府ウェブサイト（なにわ特産品）

<http://www.pref.osaka.lg.jp/nosei/naniwanonousanbutu/tokusanhin.html>

（文責：福祉 高田敬子）