

ガーリック + 通信

食のコミュニケーション円卓会議

Web版 第14号

2010. 8. 12 発行

にんにく畑にズームイン！

2009年9月1日に独立行政法人日本原子力研究開発機構・高崎量子応用研究所において約35kgのにんにくを6線量区に分けて照射したものの一部を市川・千葉・飯塚の3人が持ち帰り、約7カ月におよぶにんにく観察を行い、4月4日に行った最終観察をガーリック通信第11号でご報告しました。

今回、そのにんにくのふるさと青森に行き、にんにくを提供してくださったお礼と観察の報告を兼ねて、JA ゆうき青森 天間林支社を訪問いたしました。また、ご厚意に甘えてにんにく畑にも行き、収穫の現場、乾燥している様子を見学させて頂くとともに、農家の方から直接お話を伺うことができました。



やませ、悔るなかれ？！



三沢航空科学館展望台からの眺望(震んでいるのは、やませの影響)

7月2日(金)、今回も突然決まった「青森にんにく畑見学」。大急ぎで航空券などを予約することになりましたが、JRの場合、三沢まで約4時間の道のりで、さほど早起きをしなくても大丈夫。一方、飛行機の場合、全員かなり頑張って早起きしなければならず、相談の結果、飛行機で行くことに。航空券を予約後、日本原燃(株)の宮川さんにご報告したところ、「お話ししていませんでしたが・・・、この時期、やませの影響で飛行機が欠航する可能性があり、頻度はその時期の気圧配置による。キャンセル覚悟で進めましょうか」というメールをいただき、私たちは大変慌てました。

結局当日朝、「条件付きで運航」の飛行機に搭乗。なんとか無事9:10に三沢空港に着陸。機内の窓から見る三沢空港の景色は、よく無事に着陸出来たと思えるほどに白く視界が濁っておりました。



JA ゆうき青森へ

宮原さんとの待合わせ場所である「道の駅 おがわら湖」に到着。やっと昼食タイム！！なんと待合わせ予定時間より早く宮川さんと大久保さんにお会いでき、再会を祝してお勧め「しじみラーメン」をいただきました。普通のしじみより大きく、しじみのだしがよく出たさっぱり味のラーメンで大変美味しかったです。

13:55、JA ゆうき青森 天間林支所に到着。

こちらに向かう途中でも、何カ所かでにんにくの収穫作業を行っている様子を見ることができました。車で通ってもにんにくの臭いに包まれるときがあり、にんにくの威力を感じました。



JA
ゆうき青森前に設置されている時計と
「MILD 229」にんにくの看板



JA
ゆうき青森前で（左から宮川さん、
小林さん、坪支所長、市川さん）

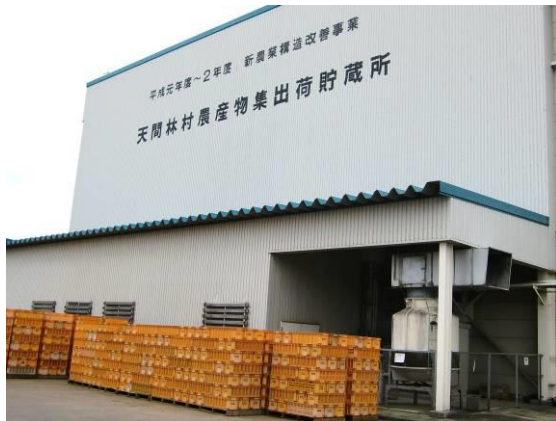
坪支所長と西野さんと名刺交換後、早速お二人に支所内を案内していただきました。

坪支所長のお話では、にんにくの収穫は今がピークで天候にもよるが、今年は6月21日から掘り出して、7月中旬頃には収穫が終わる見込み。

昨年収穫し冷蔵・出荷の時期調整していたものは、今の時期はほとんど出尽くしており、7月は、収穫したものを冷蔵しないで、そのまま出荷しているそうです。



農作物集出荷貯蔵所



冷蔵貯蔵所の外観



貯蔵所内ににんにくを運ぶコンベア

販売課の西野さんにお話を伺いました。

こちらの支所は、2基の冷蔵装置を所有しており、容量は1基400トン×2基。

左上写真の黄色のケースが1基に24,000ケース収納可能とのこと。販売量は年間約600トンで、冷蔵せずに10～20トン出荷。冷蔵庫内は、マイナス2℃に設定。毎年、8月になるとこちらの支所に入荷され、貯蔵を開始し翌年6月頃まで冷蔵。冷蔵庫内は窒素を封入して酸素濃度を低くし、にんにくの活性を下げることにより発根を遅らせているそうです。長期間保管しても乾燥しているため、にんにくの大きさが変わるといった感じはないとのことでした。



選果装置の見学



選果装置の容量は1日あたりに3～4トン。
 ランクは、A、B、C、加工用の4区分。A、B、Cはそれぞれ、大きさを2L、L、M、Sの4区分。
 見学時は選果するにんにくはありませんでした



乾熱処理施設



乾燥室は3室あり、1室に250ケース（約4トン）入り、1日1回乾燥処理が行われ、乾燥は3時間かけて昇温し、6～8時間加熱を継続。温風は38～40℃で、灯油でボイラーを炊き、蒸気を作って、空気と熱交換して温風を製造。各農家が入荷する前に乾燥し、8～9月はすぐに出荷。それ以外の時期は冷蔵し、出荷前に再度ここで乾燥処理が行われています。

農家で行われる乾燥は、シート乾燥、除湿機などを使って行われ、農家によって違うとのこと。

にんにくの生産は昭和50年頃から始まり、米の減反政策が出され、転作として作られるようになったという経緯があったそうです。



収穫作業 ～ にんにくの香りに包まれて ～



にんにく畑でなぜかスーツ姿の小林さん



榎林さんご夫妻と大笑いの市川代表



にんにく掘削機後方で作業されている榎林さん奥様



日よけのビーチパラソルがおしゃれです



にんにくを畑から抜いたところ



掘削機で収穫されたばかりのにんにく

収穫作業をなさっていた榎林さんご夫妻にお話を伺いました。

にんにくの収穫量は、1反（10アール）あたり70ケース（約1200kg）。こちらの畑は30アールほどの広さ。収穫の目安は、収穫の1カ月ほど前になると茎の途中にトウ立ち（にんにく球を小型にしたようなもの）ができるのでそれを摘み取り、鱗茎の成長を促し、その後収穫。

各農家での乾燥は、約3週間位。重量は35%位少なくなる程度まで乾燥。土が悪くなるので、3~4年で転作し、稲作や長いも、にんじん栽培に戻す農家もあるとのこと。

にんにくの掘削は自動化されており、耕運機で畝にそって掘り進め、にんにくは葉を切断され、耕運機に乗せてあるケースに入る仕組み。非常にスピーディです。

収穫したてのにんにくと乾燥したにんにくでは味の違いを感じないとのこと。「乾燥前のにんにくを料理に使いますか」という質問には「カレーなど」というお答をいただきました。

作業の途中で突然お邪魔したにも関わらず、手を休めているいろいろお話をしてくださいました。また、最後に目の前で掘ったばかりのにんにくをいただきました。本当にありがとうございました。



農家での乾燥現場を見学

「農家のお宅でにんにくを乾燥させている様子が見学できたら」という私たちの願いを当日急に叶えていただき、にんにく農家である伊賀さん宅へ案内していただきました。

広い敷地の庭先にビニールハウスがあり早速、ハウスの中へ。

およそ210ケース（2個×15個×7段）が2山詰まれ、一山ずつ青いビニールシートで覆われ、それぞれ乾燥機が稼働。ハウスの中には温度計が設置され、35℃に保たれていました。ハウス内はまだ十分な空きスペースがあり、まだ倍のケースが入りそうな大きさでした。

全く突然の訪問だったにも関わらず、受け入れていただき、大変感激いたしました。
本当にありがとうございました。



ハウス内でポーズをきめている人



乾燥途中のにんにく



再びJA ゆうき青森 天間林支所で



支所に戻り、見学の感想や提供していただいた
にんにくを実験・観察した結果について「ガーリ
ック通信」等を使い、お話をさせていただきました。

西野さんのお話では、芽が出る前に根が出てく
るので根を見ることが大切で、根は長さが認めら
れる前の、少し盤茎に割れが入ると発根とみなし
ているとのことでした。

予定時間をオーバーして真剣に、時々笑いあり
でいろいろお話を伺うことが出来ました。



(おまけの写真) いただいた乾燥前のにんにくを自
宅でバラした写真。真っ白でツヤツヤでした

今回の青森訪問では、日本原燃(株)の宮川さん、
大久保さん、そして JA ゆうき青森 天間林支所
坪支所長、西野さん、上原子さん、檜館さん、にん
にく生産農家の榎林さんご夫妻、伊賀さん他、皆様
にお時間をたくさんいただき、丁寧に対応していただ
きました。心より御礼申し上げます。

(飯塚 記)