

平成 27 年度山村活性化支援交付金事業

やまえ栗の現状

平成 28 年 3 月

熊本県山江村・東京大学大学院情報学環須藤研究室共同研究 調査報告書
東京大学大学院情報学環 特任講師 並木志乃

目次

はしがき	p 1
I やまえ栗の調査からみた現状と課題	p 2
はじめに	p 2
1 やまえ栗の認知度とイメージ調査	p 2
2 やまえ栗の文献・資料調査	p 13
3 専門家による講演の報告	p 17
4 まとめと考察	p 25
II やまえ栗の調査と資料一覧	p 27
1 やまえ栗の文献・メディア掲載・コンテンツ調査	p 28
2 やまえ栗・球磨栗のレシピ調査	p 59
3 やまえ栗・球磨栗の商品・メニュー調査	p 66
III 講演録「やまえ栗の未来を考える」(下村浩司氏)	p 82
講演資料	p 110
参加者アンケート	p 123

はしがき

熊本県山江村では、特産品である栗をブランド化することを目的に、これまで、栗の生産に加え、加工による 6 次産業化、村内で多様なイベント等が行われ、村で長年にわたる取組が行われてきた。特に、1977 年昭和天皇への献上栗によって評価が高まり、1986 年に生産量は 400 トンを超し、山江村の栗の生産のピーク期を迎えている。しかしながら、やまえ栗という名称は全国的にみても認知度が高いとはいえず、その原因は、主に二つあると考えられる。一つは、山江村が属する球磨地方の JA が合併した結果、山江栗という名称が消え、球磨栗として、近隣市町村の栗と混在して出荷される状態になったためである。二つ目は、小布施や恵那等の日本を代表する栗の産地においては、山江村の栗を用いることで栗商品に甘味が出るという評価があり、和菓子屋等での認知度はあるものの、食品表示法で定められている基準以下の使用割合であるため、産地を明記する必要がなく、一般的な消費者にはほとんど知られてこなかったという経緯がある。

やまえ栗の復活を目指し、ブランド化事業が本格的に始まったのは、2008 年のことであると見受けられる。それまで村内においては、栗の販売商品は栗まんじゅう以外にほとんど存在していなかったが、この頃より、栗の加工を開始したことで、市場で認知される道筋を開いてきた側面がある。現在では、JR九州クルーズトレインのななつ星や日本航空国際線ファーストクラスをはじめ、やまえ栗は消費の広がりをみせている。そのようななか、2015 年の台風 15 号の影響により、山江村の栗の収穫量が従来の 3 割程度となり、加工や商品の付加価値づくり、国内外での販売策やマーケティング戦略の練り直しが模索されている。また、消費者に対しての情報提供が不足しており、やまえ栗という名称が品種と混同されることも度々散見されていることである。山江村では、出荷量や歴史年表は一部の資料において紹介されているが、今日に至るまでの資料の数々やそのエピソードがまとめられておらず、今後はやまえ栗関係者の情報連携を本格化する必要性も求められている。同時に、やまえ栗本来の味や特徴を、専門家の御協力を得て見直すことも必要である。

本報告書では、まず、栗祭りの村外来場者からの認知度とイメージ調査、文献調査、専門家による講演の報告から課題整理を行っている。次に、文献調査の際、現時点で出来る限りの範囲で収集や閲覧確認を行った文献や資料のリスト化を行っている。最後に、やまえ栗を用いたレシピを御考案されているエディション・コウジシモムラの下村浩司氏による御講演とその実施報告を行う。下村シェフからは、やまえ栗の素材を活かす方法についての御講演とデモンストレーションを頂き、やまえ栗関係者は、商品開発やレシピづくりに数多くの貴重な示唆を得ることが出来たものと考えている。

やまえ栗のブランド化に今後も一層取り組んでいくのにあたり、やまえ栗に関する収集と調査を継続し、その内容をまとめてコンテンツとして発信を行い、専門家をはじめとする外部との交流を行いながら、地域を挙げてブランド化に取り組むことが必要である。

I やまえ栗の調査からみた現状と課題

はじめに

山江村における栗の生産量は、最盛期の 1986 年の 410 t 以降は徐々に落ち込み、近年は 100 t から 150 t 程の生産量となっているのが現状である。2015 年 8 月に発生した台風 15 号は、山江村を直撃し、数多くの栗の木々が被害を受けたため、従来 of 3 割の収穫量となり、約 30 トン程度となっている。山江村では、例えば、(有) やまえ堂が、生栗の供給だけでなく、栗を渋皮煮やきんとん等に加工することで更なる利益を生むため、他の業者よりも栗を高く買い取ることや、栗農家へその利益の一部を還元することで、栗農家の所得向上につなげてきた。しかしながら、生産量が減った現在、従来通りのやり方では進められなくなってしまっている。そのため今後は、山江村で生産量をいかに回復させるかということと並行して、新たな栗のマーケティング戦略が課題である。現状では山江村の栗に関して、購買者や消費者に対する十分な情報提供が行われているとはいえない状況にあり、そのためには、幾つかの課題をクリアしなければならない。例えば、村外に対するやまえ栗に関するあらゆる資料の収集と公開、ウェブサイトやアプリ等による情報発信、やまえ栗が使われた商品の追跡調査、やまえ栗に関する研究成果のとりまとめ等があげられるだろう。こうした情報が加わることで、やまえ栗そのものの付加価値づくりにつながっていくものと考えられる。

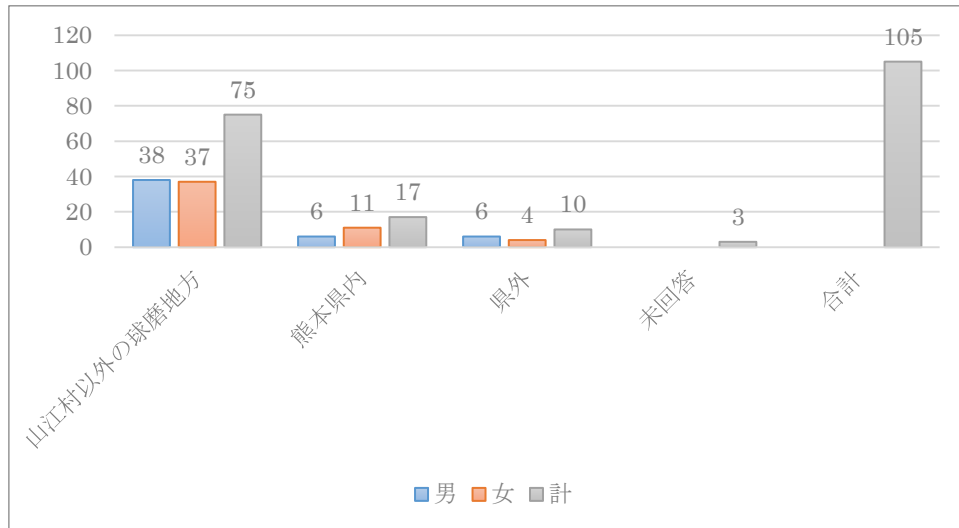
そこで本稿では、やまえ栗の今後の展開にあたり、どのような視点と戦略をもつべきなのかについて、現状調査を通じて、論じていくこととする。

1 やまえ栗の認知度とイメージ調査

やまえ栗は、市場価値をもった商品であり、購買者や消費者の感情やイメージによって、経済的な価値が与えられるものである。しかしながら、これまで、やまえ栗のマーケティング調査については、ほとんど行われてこなかったため、消費者のやまえ栗に対する認識について、ほとんど明らかになっていないといえる。

そこで、やまえ栗に関する認知度とイメージに関するアンケートを実施し、その結果から、現状を考察していくことにする。調査の日時は、2015 年 9 月 27 日 (日) 8 時半から 16 時である。場所は、第 11 回やまえ栗祭りが開催された山江温泉ほたるの特設会場である。調査対象は、村外からの来場者とし、105 名 (男性 50 名・女性 52 名・N/A3 名) から回答を得ている。質問構成は、回答者の属性、栗祭りへの参加回数とそのきっかけ、これまでにやまえ栗を食べたことがあるかどうか、やまえ栗についての情報や知識、やまえ栗のイメージについて等である。回答方式は、選択式と記述式である。その結果を、以下に示す。まず、栗祭りの来場者の居住地については、次の図 1 から明らかなおおりに、球磨地方の参加者が圧倒的に多いことがわかる。

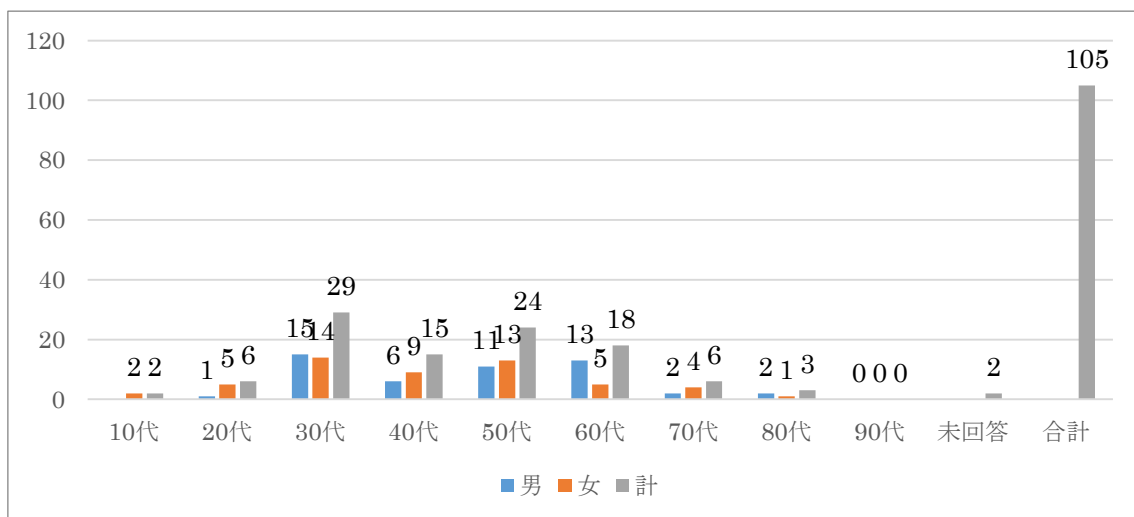
図1 来場者の居住地



市町村別の回答については、ここでは全てをとりあげることが出来ないが、最も来場者が多かったのは、球磨地方では人吉市からの来場者が59名、球磨地方を除く熊本県内の来場者のなかでは、八代市から8名、県外では福岡県から5名である。遠方からの来場者といえるのは、長崎と佐賀からであった。

次の図2は、来場者の年代と性別についての結果である。

図2 来場者の年代と性別



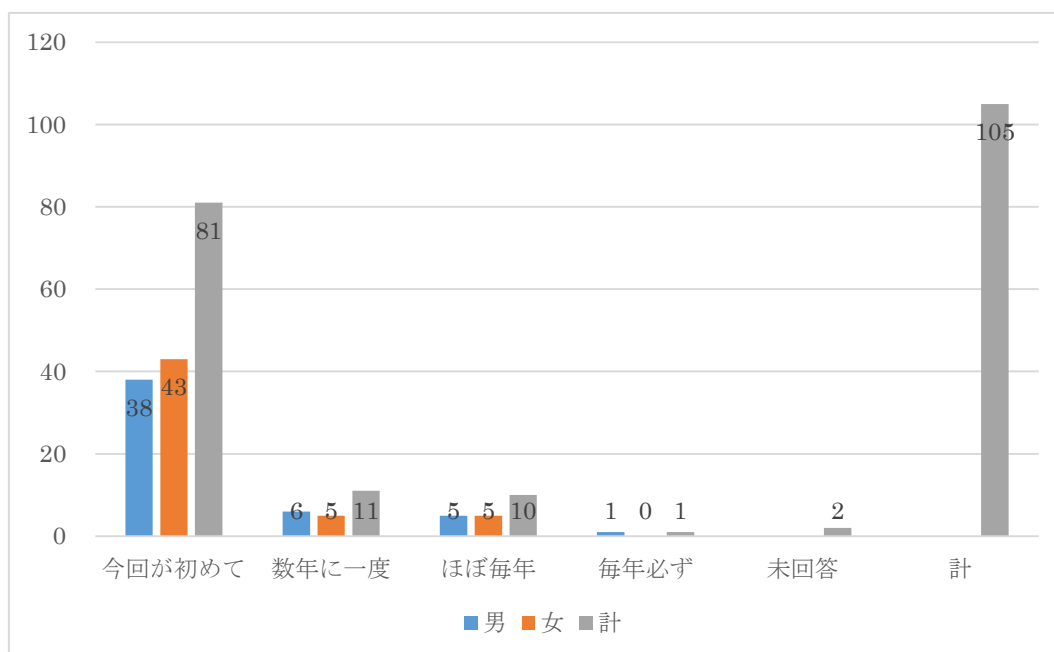
上記の図2からは、来場者の年齢層では、30代が最も多く、次いで50代が多くみられ、両年代の男女の人数は、ほぼ同じ程度である。それ以降は60代・40代と続いており、10代、20代、70代、80代は少ない。このうち、10代と20代では、男性よりも女性の人数が

多いが、60代は、女性よりも男性の人数が多い。

なお、栗祭りの会場では、熊本県のゆるキャラのくまモンのイベントが行われており、それを目指して訪れた親子連れや、孫と祖父母等の組み合わせ等が、実際に多く見受けられていた。

次は、やまえ栗まつりの参加状況についての回答結果である。

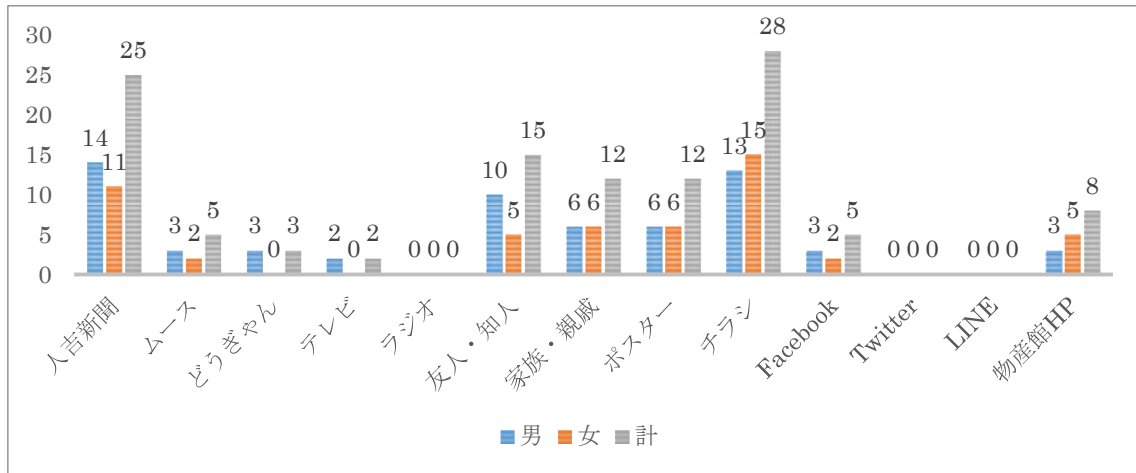
図3 栗祭りへの参加状況



「今回が初めて」という回答者が、約8割近くにみられている。また、「数年に一度」や「ほぼ毎年参加している」という方も2割程度みられており、やまえ栗や栗祭りのリピーターとなっていることがうかがえる。

次に、来場者が、今回のやまえ栗祭りの開催を知ったきっかけについて、どのようなメディアや経路から情報を得たのかについて質問をしている。回答は、選択式とし、複数回答は可としている。

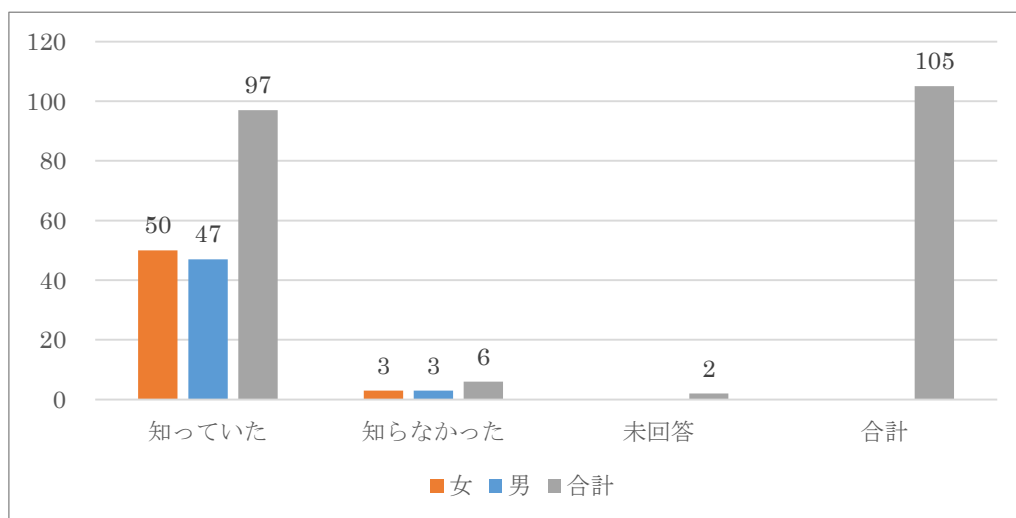
図4 やまえ栗祭りを知ったきっかけ



上記の図からは、栗祭りを知ったきっかけとしては、「チラシ」、「人吉新聞」という回答が多くみられている。このことは、来場者の多くが球磨地方の住民であることから一致する。また、前掲の質問では、来場は今回が初めてという回答者は多かったが、「友人・知人」、「家族・親戚」等のクチコミ、「ポスター」掲示等も比較的多くみられていることから、山江村の関係者との接触やコミュニケーション機会があり、来場に結びついていると考えられる。それに比べて、TwitterやLINEによるきっかけはゼロである。Facebookや物産館のウェブサイトもみられてはいるが、他の選択肢と比べて少ない。今後は、画像や動画などを含めて情報量を多く発信できるインターネットやアプリの活用も視野に入れることは必要であると考えられる。なお、自由回答欄では、「たまたま通りがかりで」「役場の方からきいた」「たまたま通りがかった」「熊日新聞」「温泉センター」等の記述がみられた。

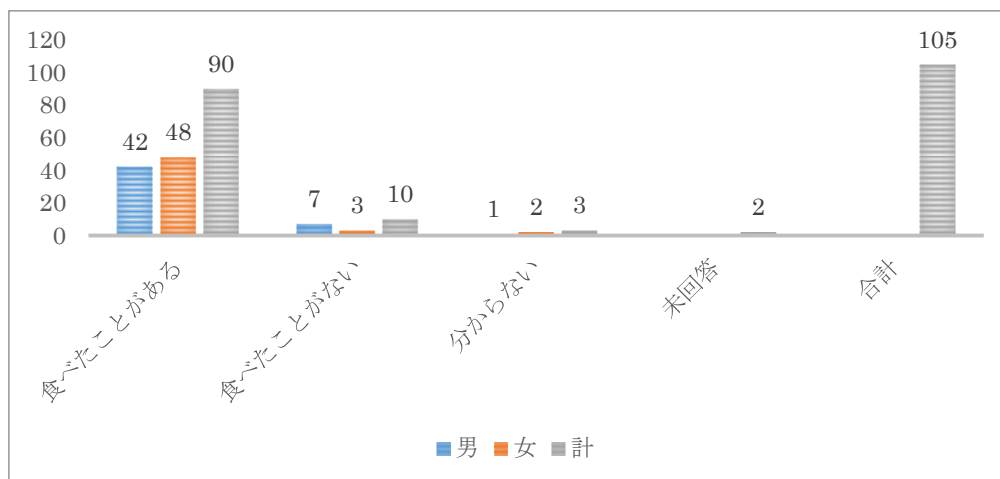
次に、山江村の特産品が、やまえ栗であることを知っていたかについて質問している。

図5 山江村の特産品がやまえ栗であることを知っていたかどうか



回答結果からは、9割以上の来場者が、山江村の特産品が栗であることを知っていることが分かる。次の質問は、来場者が、これまでに、やまえ栗を食べたことがあるかどうかについてである。

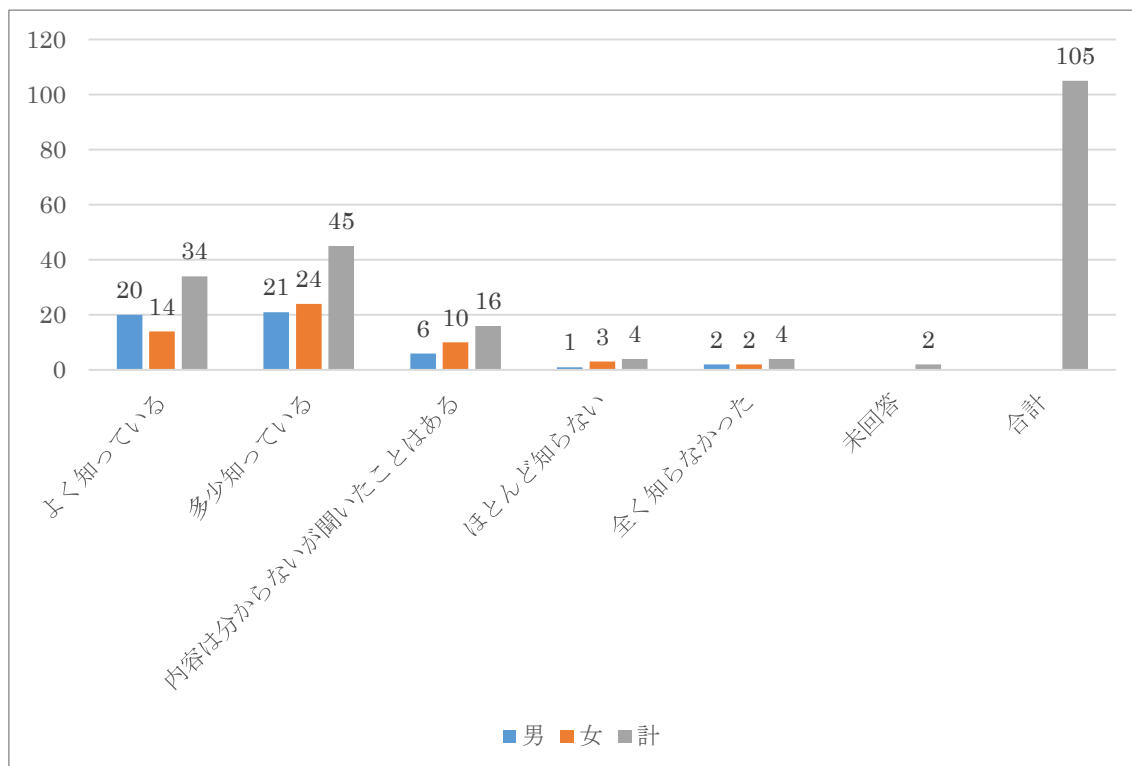
図6 やまえ栗・やまえ栗を使った商品を食べた経験



来場者のうち、約85%の方は「食べたことがある」という結果である。前掲質問で、山江村の特産品が栗であることを知っていたという割合に比べると、食べたことのある経験を有する来場者の割合はやや減る。

下記の図7は、やまえ栗について、どの程度知っているかという質問の回答結果である。

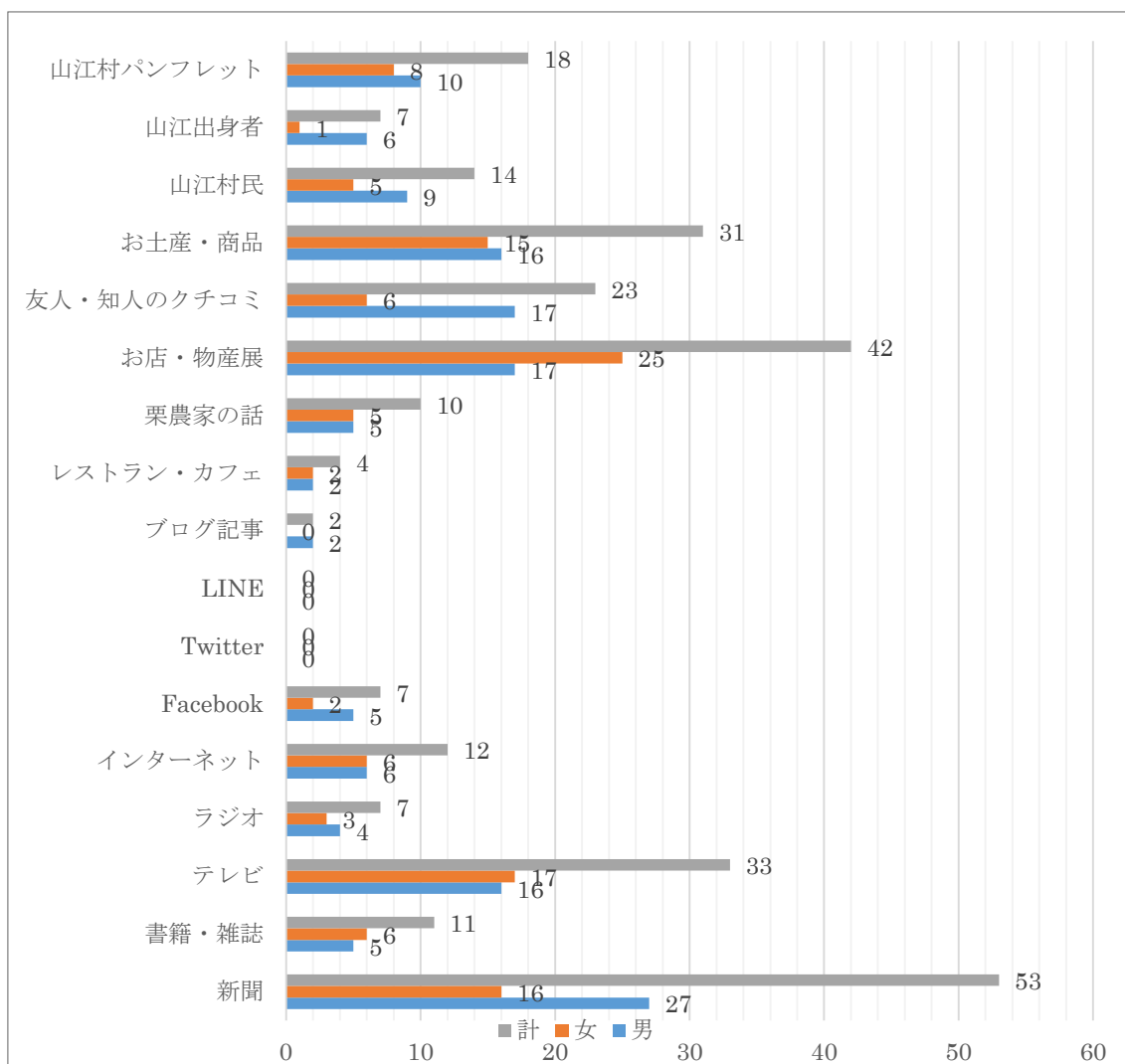
図7 やまえ栗についてどの程度知っているか



回答結果からは、約 75%の来場者は、やまえ栗について、「よく知っている」「多少知っている」状態だったということがわかる。この結果に、「内容は分からないが聞いたことはある」という回答者も含めると、9割以上がやまえ栗を知っていることがわかる。

上記の質問に続けて、「よく知っている」「多少知っている」「内容は分からないが聞いたことはある」の選択肢を選んだ回答者に、やまえ栗について見聞きしたことがあるメディアや入手経路についてたずねている。回答にあたっては、複数選択を可としている。

図 8 やまえ栗について見聞きしたことがあるもの



回答結果によれば、見聞きしたことがあるメディアのなかでは、新聞やテレビなどのマスコミからの情報が多く、次にお店・物産展、お土産・商品などの実際の商品を通じて知ったもの、そして、山江村のパンフレットや友人・知人等による口コミ等も多くみられている傾向にある。自由回答では、「近くに住んでるから」「熊日新聞」「やまえ堂」「昔から特産と聞いている」「チラシ」等がみられている。

インターネット閲覧や SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）である LINE や Twitter 等、一般的に若者の利用が多いとされているメディアについては、回答数はゼロである。このことは、前述した栗祭りの告知においても、活用がみられていないのと同様の状況であるといえる。近年では、若者の Facebook 離れ等もみられているが、多様な年代層の取り込みにおいては、メディアミックスとともに、発信するその内容や情報量についても再考する必要があることが、ここでも見受けられる。

続けて、上記の「よく知っている」、「多少知っている」、「内容は分からないが聞いたことはある」の回答者に、やまえ栗について知っていることやエピソードについて自由記述で回答してもらったところ、栗まんじゅうの商品をあげる人が多くみられている。それ以外、きんとんやびっくりだんご等の栗商品に関するもの、銀座、人吉や天草のお店、サービスエリアや福岡のモーターショーで見かけた等、販売場所に関する内容がみられている。また、村内でボンネットバスのマロン号の運行があること、献上栗、猿の被害等についての記述が僅かにみられている。下記は、その実際の回答内容である。

図9 やまえ栗について知っていること

- ・くりまんじゅう最高です（50代・女性）
- ・やまえ堂さんの栗んとうの大ファンです。常備しています。（50代・女性）
- ・栗まんじゅう（山江サービスエリアで）（40代・女性）
- ・銀座で使われている（30代・男性）
- ・昔くり万十の製造を手伝っていました。工場にいくとよくつまみ食いをして怒られました。（笑）（30代・女性）
- ・献上栗（50代・男性）
- ・子供がくりまんじゅうが好きでよく購入しています。（30代・男性）
- ・わかっとランドに出た、人吉のケーキ屋さんでやまえの栗がつかわれている。（30代・女性）
- ・栗まんじゅうがおいしいこと。（40代・男性）
- ・高級なイメージがある。（50代・女性）
- ・献上（40代・男性）
- ・びっくりまんじゅうがうまい！（40代・男性）
- ・栗万十ともて美味しいです。（30代・男性）
- ・やっぱりやまえ栗は、たいへんおいしいです。（50代・男性）
- ・くりまんじゅうがおいしい。（30代・男性）
- ・栗が高いので、500g単位で売られたよいかと思います。（60代・女性）
- ・福岡へモーターショーを見に行ったとき、栗きんとんが売ってあり、初めて食べたが美味しかった。（30代・女性）
- ・栗の商品化（60代・男性）

- ・日本一のくりまんじゅう（40代・女性）
- ・マロン号が運行している（60代・女性）
- ・くり万十の大ファンですが、仲々口にする機会がないのが残念です。（60代・女性）
- ・おさるの被害に悩まされている、駆除など（50代・女性）
- ・やまえ栗は有名、日本一らしい（70代・女性）
- ・はじめて来ました。栗が大好きなので、また、楽しかったので、機会があったらまた来ます。（50代・女性）
- ・いい村ですね！（50代・男性）
- ・1ヶ月温泉に7~8回くる（80代・男性）
- ・サービスエリアでびっくりだんごを食べました。利平栗を食べたいと思いました。（40代・女性）
- ・天草でケーキなどに使われていて、有名だった（30代・男性）（原文ママ）
- ・熊本にいる娘が、よく栗まんじゅうの土産を好んで買い、自分も他の人にみやげに購入することが多く、気に入っているようです。（60代・女性）

回答からは、栗まんじゅうが多くみられており、山江村イコール栗まんじゅうというイメージは定着していることがうかがえる。上記のうち、やまえ栗が使われている場所として、銀座、人吉、天草等の具体的な地名とその商品であるケーキについて記述した回答者は、いずれも30代である。このことから、やまえ栗に対して、洋菓子としての認識もあることがうかがえる。地域の食文化や消費者のプロフィールによって嗜好が異なるのは自明のことであるが、消費地域が拡大すれば、消費ニーズやイメージも変わるものである。そのため、既に認知度のある栗まんじゅう等の和菓子に加え、洋菓子としてのやまえ栗の広がりについても把握しておくことは重要である。

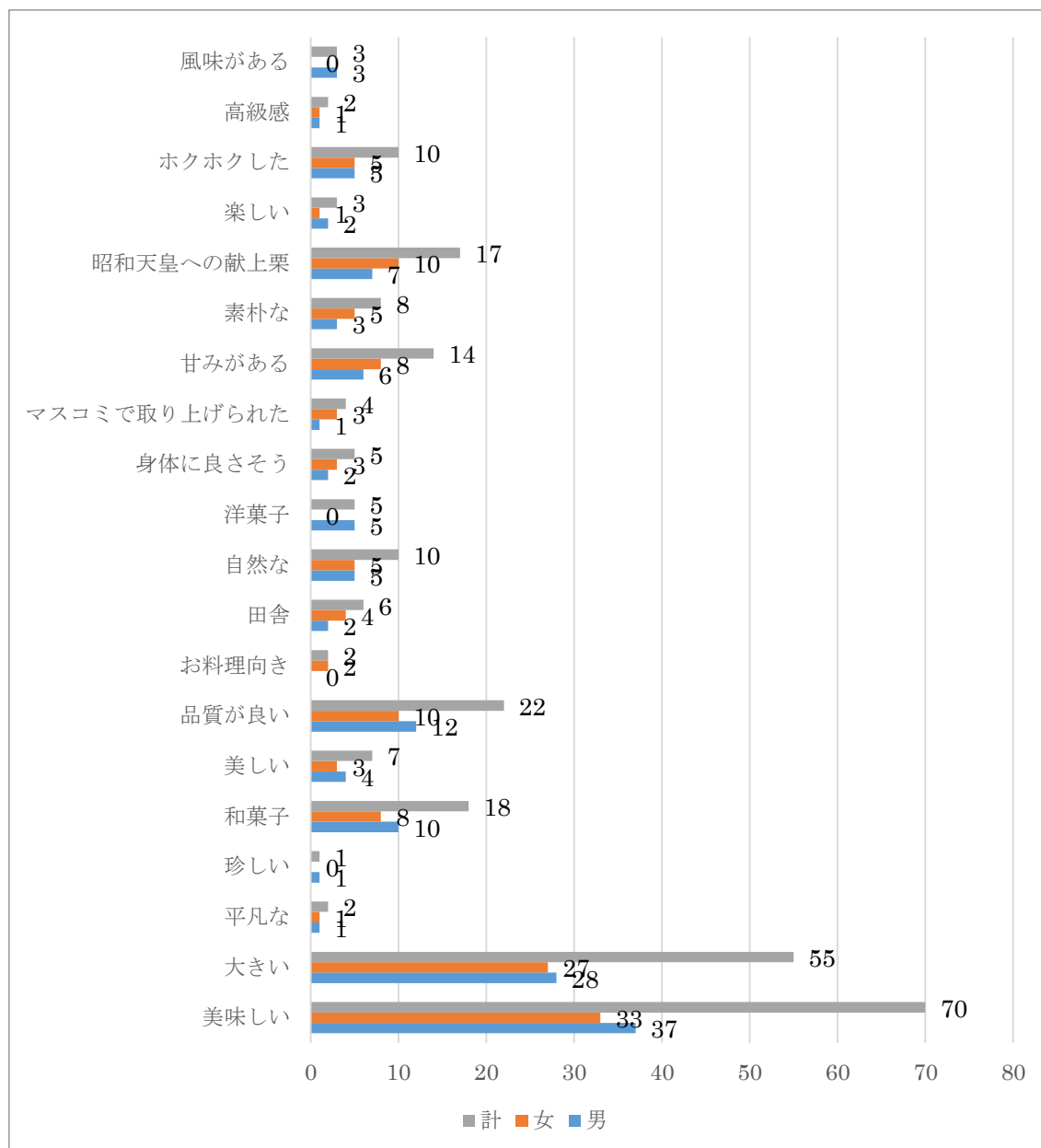
次は、やまえ栗のイメージについての質問である。選択肢のうち、あてはまるもの3つまでを選択することとして、回答が行われている。次にあげる図10の回答結果からは、「美味しい」「大きい」「品質が良い」「和菓子」「献上栗」の順に多くみられている。また、食感について、「甘味がある」「ホクホクした」等を選択する人もみられている。一般的に言えば、「大きい」にあてはまる栗の品種は利平であり、「甘味がある」ものは利平又は銀寄であり、「ホクホクした」は銀寄のことであると考えられる。

前掲の調査（図9）から、やまえ栗に関するエピソードの自由記述回答では、献上栗についての記述は2名であったが、本設問では17名の回答がみられている。選択式よりも、記述式のほうが回答のハードルが高いことは予想されることではあるが、今後も継続して、消費者の意識やイメージについて把握しておくことが必要である。また、やまえ栗の大きさや美味しさの根拠と、献上栗やブランド化への道筋の詳しい背景説明が、情報としてつながることで説得力を増すものである。そのため、やまえ栗の定義や美味しさの科学的根

扱の前提となる調査、村内のやまえ栗に関するあらゆる情報の掘り起こしが課題であると
考えられる。

なお、こうしたイメージ調査については、村外の消費者と、山江村の生産者や住民との
間で、それぞれの持つイメージが一致しているかどうか、今後調査をする必要があるとい
える。

図 10 やまえ栗のイメージ



最後に、やまえ栗に対して感じること、やまえ栗祭りの感想や意見について、自由記
述で回答を得ている。その結果が図 11 である。

図 11 やまえ栗に対して感じる事、栗祭りの感想や意見

- ・ イベントに間に合わなくて申し訳有ります (原文ママ)。来年は絶対来ます。(60代・男性)
- ・ 山江のびっくりだんごとソフトクリームをお祭の時必ず食べます。(30代・女性)
- ・ 栗を買いたくて、ラフティングショップの人に聞いたところ山江に行くようにすすめられました (40代・女性)
- ・ とてもおいしい、ポエムで使われている (30代・男性)
- ・ 楽しかったです。栗万十、おいしいお菓子がたくさんあって嬉しいです。(30代・女性)
- ・ 来るのが遅くなったので、また機会、早く来たいと思います。(30代・女性)
- ・ 大きくおいしい (50代・男性)
- ・ 楽しませていただきました、駐車場が少し不便だと思いました。(30代・男性)
- ・ 特になし、店を多く出してほしい (食べ物) (40代・男性)
- ・ 楽しかったです!! (30代・女性) (原文ママ)
- ・ 駐車場の確保 (50代・男性)
- ・ 球磨川ジョージが面白かった! (20代・男性)
- ・ 実際に栗を食べることができて、おいしかったです。子供のイベントもあり楽しく感じた。(40代・女性)
- ・ 駐車場が少ないし、バスの搬送も小さい。(70代・男性)
- ・ くりのつかみどりがよかった。(50代・女性)
- ・ 美味しいので、もっと外の人に食べてもらいたい。(30代・男性)
- ・ 栗が大きい (40代・女性)
- ・ 球磨川ジョージのショーがとても良かった (40代・男性)
- ・ もう少しPRを広げた方が良いのでは。(30代・男性)
- ・ シャトルバスは大変ありがたく感じました。(70代・女性)
- ・ やまえ栗が好きなので、新商品を楽しみに来ました。(30代・女性)
- ・ もう少し安かったら買いたかったが、つかみ取りでゲットした (70代・女性)
- ・ 粒が大きく、大変おいしいです。(50代・女性)
- ・ 毎年栗の時期になると必ず山江まで栗を買いに行きます。それぐらい大好きです (20代・女性)
- ・ よう酒につけてマロングラッセやマカロンつくって (40代・女性)
- ・ 栗まんじゅうが広く知られていて、東京の友達からも、頼まれて送ったりしている (60代・女性)
- ・ こじんまりとしていいんじゃないですか。(60代・女性) (原文ママ)
- ・ これといった栗の加工品がない (60代・男性)
- ・ 食べものがすごくおいしい、くまモン楽しみ (30代・男性)

- Lunch = very delicious:tsubonshiru ☺
- Kumamon = 1st time to see ♪ happy
- Nice family event (20代・女性) (原文ママ)
- 山江=栗が定着していて、又、それ一本で官民一体となった取り組みを推進している。非常に良いと思う (40代・男性)
- もっと宣伝していった方がよりよい効果があると思います!! (50代・女性)
- 楽しみにして待っていました。(80代・男性)
- 大きな栗、もっとテント内に特産物を置いた方がいいかも (50代・女性)
- 楽しいイベントでした (50代・女性)
- 一度、栗まつりに参加したいと思っていたので、本日かないました (40代・女性)
- お店(出店)をもっと多くした方がいいです (50代・女性)
- ふんいきが良い (30代・男性)
- 広い会場でおねがいします。(50代・男性)
- 栗まつりは回数を重ねてほしい (60代・男性)
- 生産の拡大がないと商品化、特産品化はむづかしい、量、品質の確保 (60代・男性)
- 別にない (80代・男性)

上記からは、やまえ栗に対する愛着や好きな点、栗祭りのイベントが楽しかったという感想、会場アクセスや栗祭り自体の発信についての改善点や指摘、栗の商品に対するニーズが見受けられている。

やまえ栗祭りのアンケート調査全体からは、栗まんじゅうを筆頭に、山江村といえばやまえ栗という認知度があるということが分かった。また、そのイメージは、美味しい、大きい、品質が良い、和菓子等の回答が多く、一定の評価もあることがうかがえる。

しかしながら、今回の来場者は、山江村の近隣市町村の住民が多いため、今後は他の地域でも認知度やイメージについて調査を行う必要がある。球磨地方以外の県内や熊本県外、例えば東京等の大都市住民にとっては、やまえ栗についての情報は、圧倒的に不足しているのではないかと考えられる。

既に述べてきたように、やまえ栗について知っているエピソードの回答からは、栗まんじゅうと販売場所以外には、特徴のある記述はあまり見受けられていないが、山江村内には、豊富な情報があると考えられ、それを掘り起こし、村外へ発信することには意味がある。地元住民には身近すぎて紹介されない栗にまつわるストーリーや忘れられつつある出来事、気候風土、栗が山江村民にどのように愛されてきたのか等、商品や紙に書いたレシピや説明文だけでは分からないことも多々あるだろう。やまえ栗を地域の文化として捉え、それを守るならば、地域外の人々にもこうしたことを的確に伝え、後世にも伝えていくこと、またその情報提供のあり方についても再整備をはかる必要がある。

また、やまえ栗が、客観的にどのような評価を受けてきたのか、例えば、文献資料やメディア報道のなかでの取り上げられ方、村外において、やまえ栗が使われた商品やメニュー等についても、生産地として常に情報をキャッチし、消費者や購買者のニーズの変化に迅速に対応することが大切である。

2 やまえ栗の文献・資料調査

現在までのところ、山江村においては、やまえ栗についてまとめられた情報サイトやレファレンス環境もほとんどない。そこで、やまえ栗の歴史とその広がりを取りを辿り、やまえ栗の現状を明らかにする。内容は、①文献・メディア掲載・コンテンツ、②やまえ栗と球磨栗が使われたレシピ、③やまえ栗と球磨栗が使われている商品及びメニューという3点を中心にしている。調査期間は、2016年2月から3月にかけて、各種文献資料、新聞データベース、インターネット検索（Google 他）を用いている。なお、2016年1月下旬には、山江村役場企画調整課と山江村ケーブルテレビを通じて、山江村内において、住民にやまえ栗の資料提供のよびかけを行っている。

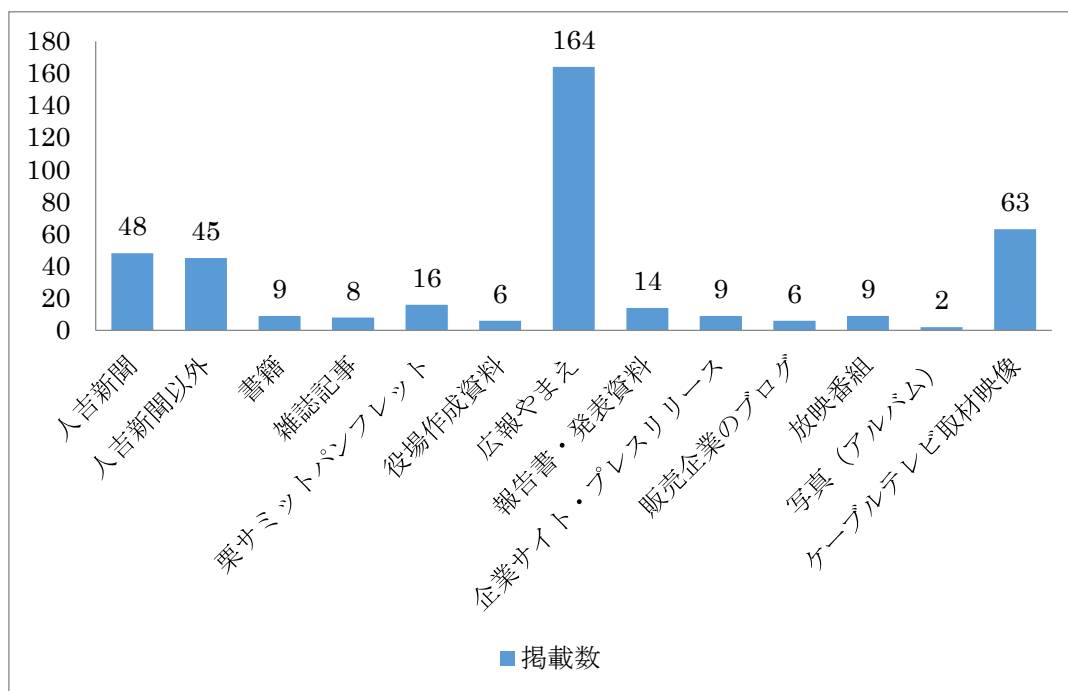
(1) やまえ栗の文献・メディア掲載・コンテンツ調査

やまえ栗の文献・メディア掲載については、調査媒体として、新聞、雑誌記事、書籍、全国栗サミットの配布冊子、山江村役場の作成資料、広報やまえ、報告書・研究会報告資料、企業サイト及びプレスリリース、やまえ栗の商品販売を行っている企業ブログ、テレビ番組、写真、山江村ケーブルテレビ所蔵の取材映像を中心に調査を行っている。

新聞では、毎索（毎日新聞）、聞蔵Ⅱビジュアル（朝日新聞）、ヨミダス歴史館（読売新聞）、人吉新聞データベース等を中心に調査を行っている。まず、球磨地方の日刊紙である人吉新聞は、2008年6月8日から2016年2月25日までの間に48本の記事が掲載されている。2008年の栗のブランド化の開始の記事を皮切りに、2010年までは28本の記事掲載数がある。その後、2011年から2013年までは6本の記事と減少し、2014年から2016年までは14本と記事掲載数が再び増加している。そして、毎日新聞、朝日新聞、読売新聞、熊本日日新聞、産経新聞等では、1995年12月23日から2015年12月13日までの間に、45本の記事が掲載されている。2000年の栗リンピック、2005年栗にちなんでマロン号と名付けられたボンネットバスの産業遺産への採用を経て、2006年から栗のブランド化の検討が始まり、2008年の栗ブランド化プロジェクトの発足、2009年にはやまえ栗の新商品9品についての記事が登場している。それ以降は、村内イベントである栗祭りの紹介のほか、やまえ栗の販路先や商品・メニューに関する記事が多くみられるようになっている。書籍については、1973年から2015年までの間に、郷土史を中心に9冊みられている。雑誌記事については、2008年から2015年の間に8本の記事がみられており、スイーツ特集での栗の紹介やブランド化の経緯の記述等がみられている。全国くりサミットのパンフレットは、1995年から2000年までの計6回のサミットの間、16本の記述がある。特に、1996年8月の第2

回全国くりサミットは山江村で開催され、当時の品種構成、生産者組織やその体制、視察栗園やその写真、料理レシピ等が詳しくまとめられている。山江村役場で作成された資料は、1985年から2015年までの間に6本があり、整備計画書、やまえ栗の説明資料（歴史及び現状、出荷量の推移、村内の品種、生産に係る情報）、やまえマップ（栗の木オーナー園・ふるさと便についての記載）が主である。山江村役場発行の広報やまえでは、1967年から2016年2月までの間に、164本の記事がある。主なものとして、1972年の生産量200トンの突破、1977年の皇室献上の実績、1988年の3L(サンエル会)の発足や観光栗狩園のオープン、村職員のデパートでの販売、ふるさと便の発送開始等、生産や村外流通に関する経緯がみられている。1990年代は、マロン合唱団やボンネットバスマロン号の復活、山江クリ振興大会、栗の木オーナー制度、全国くりサミットの開催等、栗を通じた村づくりが活況を呈している。2000年代には、栗の加工品コンテストの栗リンピック、栗マラソン大会、栗収穫体験ツアー、現在でも続く栗祭りの開始、マロン号の産業遺産への登録とその後のマロン号を活用した物販も行われている。そして、2007年12月・2008年1月の合併号には、やまえ栗のブランド化の特集記事が生まれ、2008年には、村民体育祭での新種目として栗拾いの追加、2009年は(有)やまえ堂の新工場完成や苗木の助成について掲載があり、やまえ栗ブランド復活に向けての本格始動と村内外へのアピールを強めていることがうかがえる。2010年代初頭は、栗祭りや産業振興祭の記事がみられているがあまり目立った動きはなく、2014年から再び栗についての掲載が増え、広報紙での連載コーナーである「山江の栗を追いかけて」が開始され、現在まで継続している。報告書・各種研究会報告資料等では、1997年頃から2014年までの間に、栗バーチャルミュージアム調査研究会の報告書やJAの関係資料をはじめ、14本の論文やレポート、配布資料がある。企業サイトや各種プレスリリース・資料では、2003年から2015年までの間に9本の記述があり、やまえ栗にちなんだ商品・メニュー等の紹介を中心とするものである。ブログでは、やまえ栗を販売している企業及びそのスタッフによる執筆を中心に調査を行い、日付が明確であるものを中心に検索したところ、2012年から2015年までの間に、6本の記事がある。その内容としては、栗を使った商品の入荷や新メニューに関する紹介が多い。テレビ番組は、本調査期間内に判明している分では、1992年から2016年までの間に、民放及び山江村ケーブルテレビでの放映を中心に、約9本の番組に登場している。写真については、1996年の全国くりサミットの写真を中心に、村役場内で2冊のアルバムにまとめられている。山江村ケーブルテレビが所蔵している映像には、開局後の2009年9月から2016年1月までの間に、63本の取材データがある。その内訳は、2009年は2本、2010年は22本、2011年は8本、2012年は5本、2013年は4本、2014年は10本、2015年は11本の撮影が行われているが、実際に放映された番組情報の詳細は、調査期間内にほとんど得られなかったため、判明していない。また、それ以外の資料や文献等についても、今後も収集や調査を継続するなかで追加されるものがあるため、数は変わる可能性があることを記しておく。以上の結果をまとめたものが、下記の図12である。

図 12 やまえ栗の文献・メディア掲載・コンテンツの現状



上記資料は、次章にて、筆者、記事タイトル、発表媒体、出版社、発行年月日、ページ数、インターネットサイトのアドレス及びそのアクセス日等を一覧にし、記載している。

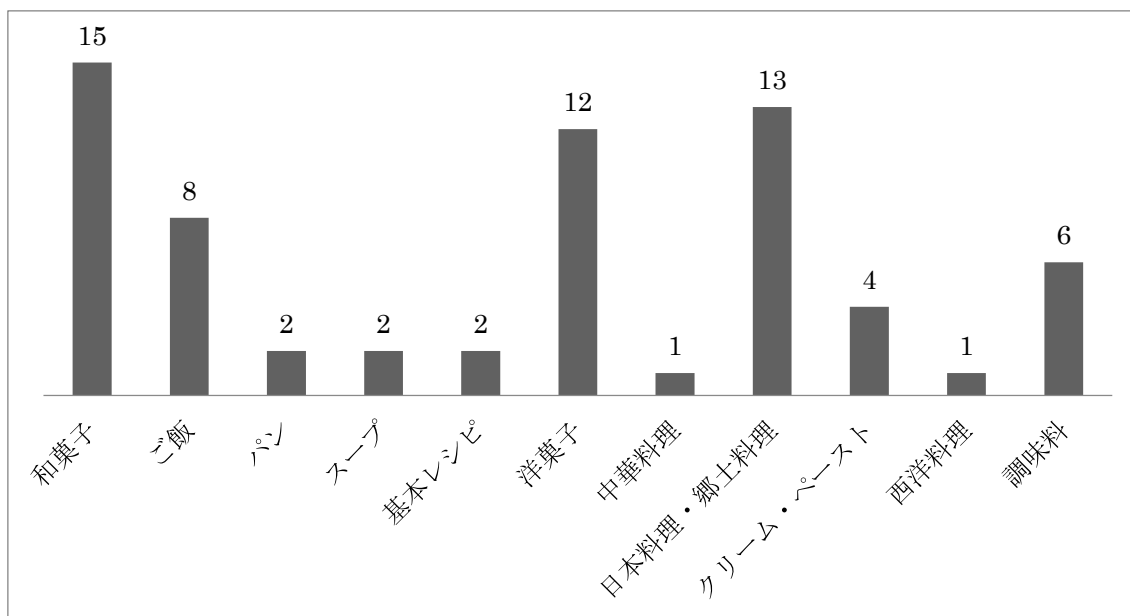
(2) やまえ栗・球磨栗のレシピ調査

やまえ栗及び球磨栗が使われているレシピについて、和菓子、ご飯、パン、スープ、保存法などの基本レシピ、洋菓子、中華料理、日本料理・郷土料理、クリーム・ペースト、西洋料理、調味料のジャンル別に整理している。ジャンルのなかで、曖昧なものは、郷土料理のなかに含めている。

和菓子は 15 品あり、栗まんじゅうが最も多くみられている。なかには、山江サービスエリアで販売されている栗まんじゅうのレシピもある。ご飯については、もち米や他の野菜と混ぜる炊き込みのレシピを中心に 8 品ある。和菓子とご飯は、全て、山江村、球磨地方、熊本県内のものである。パンについては、栗のあんクリームの 2 種類である。スープについては、米粉とポタージュの 2 品である。栗のゆで方や保存方法等の基本的なレシピについては、2 種類のレシピがある。洋菓子については、12 品あり、ケーキやタルトに栗を飾り付けているもの、生地に入れているレシピが村内外で多くみられ、一部は料理のブログ等で使用されたレシピが写真とともに掲載されている。なお、村内で栗の料理コンテストが開かれており、洋菓子からの入賞作品もあるが、実際に商品化されているものはほとんど見つかっていない。中華料理については、人吉市の学校給食の献立から、鶏肉と栗の中華煮というレシピが 1 品みられている。日本料理・郷土料理では、13 品あり、かち栗や栗とうふ、煮物等に使われていることが分かっている。クリーム及びペースト類は 4 品み

られている。西洋料理では、栗と鶏のグラタンが 1 品みられており、山江温泉ほたるのシェフによるものである。調味料では、ドレッシング、ソース、マヨネーズを中心に 6 つのレシピがある。

図 13 やまえ栗のレシピ数とジャンルの現状



以上については、次章において、レシピ名、作成者、発表媒体、出版社、発行年月日、ページ数、インターネットサイトのアドレス及びそのアクセス日等を一覧記載している。

(3) やまえ栗・球磨栗の使われた商品及びメニューについて

次に、栗が使われた商品・メニューについてみていく。消費者が閲覧できる範囲のものを中心に、商品ラインナップ、値段、提供時期や店の所在地、商品名や掲載された媒体等について、インターネットや雑誌を中心に調査を行っている。なお、本調査では、これまで、山江村で生産された栗は、やまえ栗と球磨栗に明確に分けられてこなかったことから、やまえ栗のみならず、球磨栗についても調査を行うこととしている。

まず、やまえ栗の商品・メニューについては、25 の店舗で販売・提供されている。商品及びメニューのうち、(有) やまえ堂、山江村物産館ゆっくり、くまもと菓房人吉店、米白餅本舗 (よねはくもちほんぼ) では和菓子のラインナップが中心であるが、それ以外は、ケーキ・タルト類が 12 品、モンブランが 6 品みられている。山江村の高速サービスエリアでは、和定食が提供されている。値段については、量や他の商品との組み合わせた設定もあるため一括りにはできないが、傾向としては、和菓子の 1 個当たりの価格が、100 円から 189 円であるのに対し、モンブラン・ケーキ・タルトの類では、1 ピース当たり 310 円から 1,080 円と価格が大幅に異なる。店舗所在地は、全国主要都市に展開しているカフェコムサ、東

京六本木のエディション・コウジシモムラ以外では、ほとんどが熊本県内である。

一方、球磨栗については、29 の店舗で商品販売やメニューが提供されている。和菓子は 5 品、モンブランが 19 品、ケーキ・タルト類が 5 品みられている。和菓子については、1 個当たりの価格が 80 円から 281 円であるのに対し、モンブランでは、300 円から 702 円という価格である。また、店舗所在地は、埼玉県草加市・越谷市、山口県柳井市、群馬県高崎市、北海道留萌市、愛知県岡崎市・日進市、滋賀県大津市、栃木県宇都宮市、京都府福知山市・京都市・宇治市、大分県中津市、東大阪市・大阪市、岡山県津山市、広島市、福岡県うきは市、東京銀座・中野区・世田谷区・東大和市等全国に流通している。球磨地方や熊本県内よりも、県外のほうが、数や種類が多いことが分かっている。

以上の商品・メニューについては、次章において、写真、店舗名、商品・メニュー名・値段、参考にしたウェブサイトのアドレスとそのアクセス日、商品提供時期や現在でも取り扱いがあるかについて電話確認を行った内容からまとめており、御参照頂ければ幸いである。

3 専門家による講演の報告

やまえ栗の付加価値づくりについて考えるきっかけとして、専門家による講演を実施している。2016 年 2 月 22 日、山江村農村環境改善センターにおいて、エディション・コウジシモムラのオーナーシェフである下村浩司氏による講演「やまえ栗の未来を考える—やまえ栗を分解する・再構築する—」を実施している。下村シェフは、JR 九州クルーズトレインのななつ星、日本航空の国際線ファーストクラスやご自身のレストランでやまえ栗を用いたレシピを御考案されている。また、フランスでの 8 年にわたる修行やミシュランガイド二つ星の獲得、国内外での講演・メディア出演等も多数の実績をお持ちである。講演の参加者は、やまえ栗関係者による 31 名であり、生産農家、加工、流通、販売、商品、レストランや旅館等でメニューを手掛けている方々を対象とした。講演内容は、下村シェフによるやまえ栗の付加価値づくりに関する御講演とデモンストレーション、参加者による試食と考察、質疑応答である。

第 1 部では、下村シェフがこれまで提供した料理を事例に、食材の素材を活かすこと、一つの食材を多様に変化させる方法、一般的なレシピの常識を覆す料理やデザートについて御教示を頂いている。また、山江村民にとって身近な野菜である地元産のさつま芋の紅はるか为例に、下村シェフ流のオリジナルレシピである大学芋が、写真とともに紹介されている。なお、さつま芋と栗は、モンブランをはじめ、一緒に使われることがよくあるため、下村シェフが、山江産の紅はるかやまえ栗のコラボレーションの可能性について探ったところ、山江村の紅はるかは単体でも大変美味しいため、それぞれの素材の良さを引き出すために、あえて今回は一緒に使わないことを選択したということである。今回の主題であるやまえ栗は、日本航空国際線のファーストクラス、JR 九州クルーズトレインのななつ星において使われた実際のモンブランの写真を例に、やまえ栗の甘さや素材の良さを

引き出すために、酸味のあるパッションフルーツと組み合わせていること、使用する食器とその盛り付けに込められた背景や意味について、解説を頂いている。なお、講演の冒頭において、参加者の事前アンケートのなかから、本講演に関係の深い内容について、筆者が取りまとめを行い、主に「やまえ栗について」「ブランディングに関するもの」という2つに分け、下村シェフに専門家の視点から御回答を頂いている。

第2部は、試食と考察として、(有)やまえ栗の美味しさを最大限に引き出し、味覚、嗅覚や視覚等の感覚に訴える方法について、下村シェフからデモンストレーションを行って頂いた。食材の例として、(有)やまえ堂の既存商品である栗きんとんを使用し、水(山江村万江川のミネラル・ウォーター)を加えてミキサーで混ぜることで風味の強さが一気に増すことや、舌触りが滑らかになることについて御提示を頂いている。更に、そこに酸味のあるパッションフルーツやショコラを組み合わせたレシピとして、「栗とパッションフルーツのムース」「栗とショコラのコンヴィネーション」を御考案頂いている。こうした下村シェフによるデモンストレーションやレシピの試食とその考察を通じて、参加者は、栗の味、フレッシュな香り、食感等、やまえ栗本来の特性を確かめることが出来た。また、メインである栗を引き立てるための食材の選び方や、栗と相性の良いフルーツの選び方についても多くの示唆を得ることが出来た。

第3部では、やまえ栗の付加価値づくりとして、商品開発やブランディングを中心に御講演が行われた。下村シェフのお話によれば、御自身のレストランのお客様の間では、熊本県が栗の産地であることは認知度がある一方、九州やまえ栗という紹介では、生産地が分かりにくいということである。その対策として、熊本県やまえ栗、又は、熊本のやまえ栗といったように、熊本という地名を冠したほうが良いというご助言を頂いている。また、下村シェフがデザインされた食器やイチゴのシュトローレンを例に、お客様の購入目的が様々であることや、販売先の百貨店の顧客層の違いや値段の設定等、豊富な実体験から、商品開発についての解説を頂くことが出来た。やまえ栗の付加価値づくりに関しては、他の素材と組み合わせた場合の商品表示のトレンドやデザイン、不均一な味からくる美味しさの提示方法、パーツとなる各素材の特徴や個性の活かし方、食感のリズムや余韻の残し方等、下村シェフならではの貴重なアイディアと巧みなバランス構成について、詳しいお話を頂いている。更に、栗を通じて、村全体としての盛り上げ方についても触れられている。例えば、山江村の栗にちなんで名づけられたマロン号というボンネットバスの活用や、山江村の子どもたちが栗拾いを行い、それと連動させる栗祭りの開催等も言及がなされている。講演の終わりには、下村シェフと参加者の間で、活発な意見交換がなされ、それぞれの立場から熱心な質問や議論が展開された。

なお、下村シェフが山江村への道中で見つけた栗ご飯が、やまえ栗との組み合わせに良いというアイディアをご教示頂き、山江温泉はたるのシェフらの御協力により、栗栗ご飯(くりあわごはん)という新たなレシピを実際に作って頂いた。講演終了時に参加者全員による試食が行われ、今後、山江村でも是非作りたいという声が相次いでいる。

図 14 下村シェフの御講演



図 15 栗とパッションフルーツのムース (左) 栗とショコラのコンヴィネーション(右)



図 16 栗栗ごはん

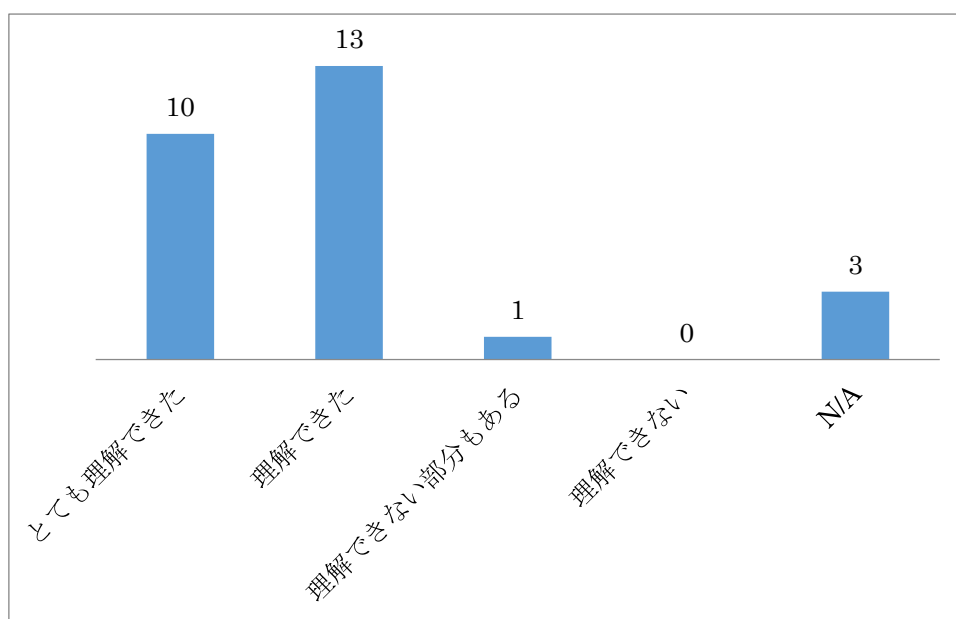


講演の参加者 31 名のうち、27 名から、講演についてのアンケート回答を得ているのでその概要を報告する。回答結果からは、下村シェフの講演が分かりやすくまた開催してほしい、他の村民にも聞かせたい等の声や、それぞれの立場から勉強になったという記述が相次いでいる。例えば、下村シェフの御講演のなかで興味深かったことについての回答は、素材の味を活かすこと、余計なものを入れないこと、栗と酸味を組み合わせること、商品の魅せ方や村の PR の工夫、固定観念に囚われていた自分を変えたい等の記述がみられている。そして、下村シェフの御講演を今後どのようなことに活かしたいかについては、山江村内での栗栗ご飯の展開、ボンネットバスマロン号の栗のブランド化への活用、ジビエや他の素材と組み合わせたレシピ開発等がみられている。講演全体の自由回答については、シェフの講演が貴重な内容であったこと、栗本来の味に気づいたこと、自分でも新たな取り組みを行ってみたい等の記述がみられている。

以下は、講演参加者のアンケートの集計結果の実際である。

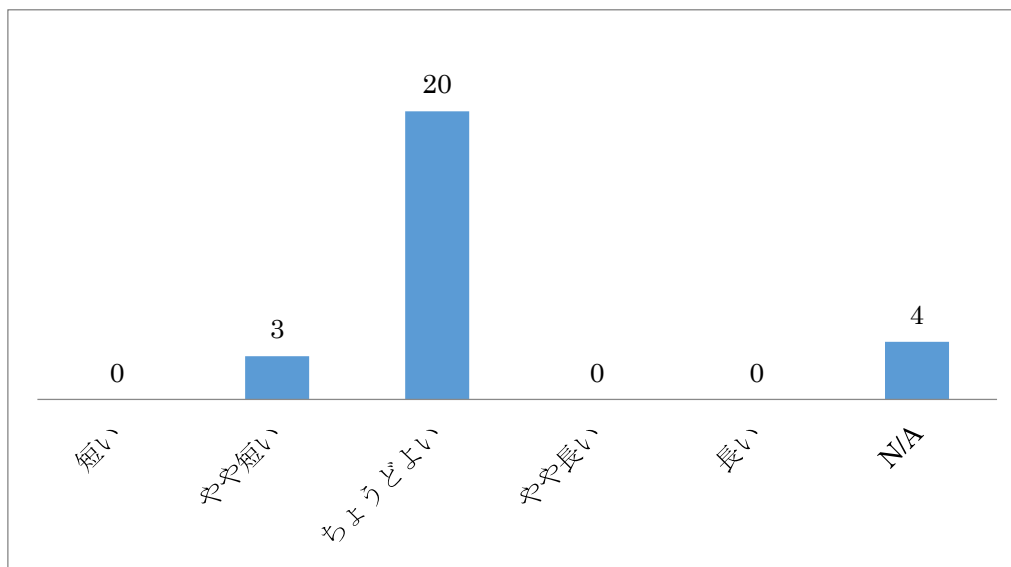
まず、講演内容について、参加者は、「とても理解できた」「理解できた」がほとんどであったことがわかる。

図 17 本日の特別講演の内容について



次に、講演時間についての結果である。講演時間は、「ちょうどよい」が圧倒的に多くみられており、講演、試食、質疑応答等において、進め方等も適切であったと見受けられる。

図 18 本日の特別講演の時間について



次に、下村シェフの特別講演のなかで特に興味深かったことについて質問を行っている。自由回答は、次のようなものがみられている。

図 19 講演内容で興味深かったこと

- ・ 栗に酸味があうとは？初めてのコラボでした。栗栗ごはんもびっくりでした。
- ・ 栗をどのようにひろげていくか？素材を活かす方法。マロン号をいかさない手はないと言われたのは、これから山江栗を知っていただくのにヒントになりました。
- ・ アンバランス性の重要性。
- ・ 素材を活かす、又、インパクトを出す。栗を広めていく為に栗の調理（レシピ）だけでなくあらゆるものと合わせる事。
- ・ 山江村での栗について今までと違った味や感覚で料理されたこと話してもらえたことでした。
- ・ フランス料理と聞けばむずかしそうに考えていたが、素材を生かすことを重視するという事で身近に感じる事ができました。
- ・ 栗のペースト状のとき、牛乳・卵を入れなくても水で良いことを知りました
- ・ 素材の味を活かす為に特別に味付けしない事を話され納得です
- ・ バラつきの味にあたりつく事がおいしい（原文ママ）
- ・ 1つの物で不均一なものを作る、混ぜない。栗と酢っぱい物との相性が良いという事を教えて頂いていじりすぎないという事も。
- ・ 栗の味をいかす事。栗の味を活かしながら、底アゲ部分を上手に使っていく事。不均一な味があきない事。
- ・ 栗祭り、地元での盛り上げりを企画、特に子どもに！！大粒栗を使いたい。熊本の山江

栗として売り出せ。イチゴ、リンゴやライチブドウから、紅はるか栗への展開、沢山のヒントを頂いた。不均一な美味しさ、誰でも美味しい。13 という数字が良い、アイマイ感。

- ・素材を活かす。不必要なものは入れない
- ・栗に少しフルーツのさん味を合わせるとおいしかった事
- ・普通のイチゴのタルトなどもシェフのタルトの変化にビックリ。パッケージなども興味があった
- ・素材の味をそのままに活かした料理を作る事
- ・試食2品食べた後にほわった残った事(原文ママ)
- ・1口1口味が変わるようにまぜないこと
- ・商品化したときのおいしさ、パッケージに気をつけること…むずかしいと思いました。価値のある商品とはいかなるものか勉強になりました
- ・食材の不均一の深みある方法があることを確認しました
- ・栗とアワ飯の組み合わせとっても興味深かった
- ・不均一な食材の合せ方とスチームコンベクションでの料理法
- ・素材の味を生かす手法に感動 シェフは美的センスも必要と思った
- ・一品の料理の味を均一にしないとのお話。2種の試食も美味しく頂きました。山江栗と紅はるかはどちらも物が良すぎて、混ぜるには合わないとの事にもおどろきました。
- ・買いたくなる商品づくり 熊本の山江村をPR
- ・栗とあわごはんを作りたいと思いました

以上のことから、やまえ栗の本来の味、やまえ栗を活かす地域資源との組み合わせ等について、デモンストレーションと試食を通じ、それぞれの立場からヒントを得ていることや、学んでいることがわかる。一流シェフの考える味からは、驚きや刺激を受け、栗の加工や調理の際において、調味料を混ぜない味の方がよいことや、素材の良さを重視することへの気づきもみられている。

次の質問では、本日の特別講演の内容をどのようなことに活かしたいかについてたずねている。それに対する自由回答は、下記の記述がみられている。

図 20 講演内容をどのようなことに活かしたいか

- ・何か自分にでもできる事につなげていきたいと思います。
- ・栗まつりのイベントを考え直すことに活かしたいと思います。栗のみの商品だけではなく、他の物をくわえての商品化もありと思いました。
- ・広い角度で活かしたい。特に夏商材。

- ・献立作成、構成時。
- ・素材を活かし、記憶に残る料理やお菓子作りに活かしていきたいと思います。
- ・調理法を教えていただいたので試してみたいと思います。
- ・何についても固定観念があり過ぎる自分を少しでも変えていきたいと思う
- ・さっそくレストランでピン詰めきんとんを作ってみたい。相性の良い食材（ジビエ）をさがしてみたいです
- ・やまえ栗を誇りに思ってくれるように子供達に教育していく。村内の方々に山江の良さをアピールしていく。村外の方からの意見を取り入れていく。栗アワご飯の店を作る。
- ・大粒栗を作りたい。パッションマロンは味・香り Good!酸っぱいパッションの後に栗は余計に甘く感じる。生産者価格 1300 円/kg の栗を作ろう！！
- ・栗を使って料理（お菓子）等を作りますが、砂糖、ワイン等を使ってしまいます。試食して栗の美味しさが分りました。今度作って見たいと思います。
- ・これからの栗のおかしを作る時に
- ・いろんな調理の仕方に活用したい！
- ・いつも栗きんとんを作っていますが、アレンジの仕方で違った物になっておいしかったです。新しい商品につながっていけばと考えさせられました。（原文ママ）
- ・栗祭りの開催に当たって子供たちにPRし、子供たちに興味を持たせることに努力し、工夫していくことが大切だということを感じました。これからの課題だと思っています。
- ・ピューレの活用法
- ・今後山江の栗が全国的に栗と言えば山江というように成りたいと思います。生産者は品質の良い栗を作り頑張りたいと思います。
- ・工場での生産にいかします
- ・消費者ニーズにそった栗を生産したい 山江栗は美味しい 自信を持って作って行きたい 売りたい
- ・一流の一部にふれる事が出来てありがたく思いました。栗と酸味が合うというのも知らなかった事です。これからのメニューに活かしていきます。
- ・村内企業の商品づくりの支援 ブランド化に向けた取組み 販路開拓戦略づくり
- ・山江まんまの料理教室や町内での行事に活かしていきたいと思います

講演内容からは、やまえ栗関係者それぞれが刺激を受け、今後の展開に向けての新たなモチベーションが生まれていることがうかがえる。

最後に、講演全体に対する意見について質問をしている。それに対する自由回答では、次のような内容がみられている。

図 21 講演全体の感想

- ・栗と水だけのペーストをつくり商品化になるか？

- ・下村シェフに山江村に年に3回程、お越し頂き食材の再発掘してほしい。
- ・貴重な体験が出来ました。ありがとうございます。山江の栗が都会で出されるとうれし
いです。又、全国へ広がるイメージが高まりました。更に栗を愛する気持ちが高まりま
した。
- ・山江村の栗について村民が気づかなかったマロン号を使用するなど色んなことを話して
もらい、本日は勉強になりました。どうも有難うございました。
- ・もっといろいろお話してみたかったです。栗あわごはん！やりたいです。ほたる米で・・・
- ・このようなシェフの講演を聞いたことはとても良かったと思います
- ・なかなかこの様な講演は聞けないので楽しかったです
- ・大変貴重な講演に参加出来た事に感謝です。ありがとうございました。
- ・おいしかったです。初めての味であった(原文ママ)
- ・有難うございました。色々な事をおもしろくおしげもなく教えて頂き、楽しくアッとい
う間でした
- ・下村シェフがとてもみなさんにご丁寧にご話を頂き感動いたしました。これからも山
江栗をどうぞよろしく願いいたします。ありがとうございました。
- ・東京大学主催で良い講演会でした。継続を望みます。六本木の下村レストランにも行か
ねばですね！！ ※開会 30 分前に 30 人以上が集り、ほぼ満杯という運営は素晴らしい
です。参加者の熱気も感じられます。※不均一な味を作る！！食感・クリーミー・酸味、
組織も！！下村シェフ、大変ありがとうございました。(原文ママ)
- ・生産者としては、まだシカ・イノシシ・サルの被害に困っています。(栗を増やす為)
- ・いろいろとやってみたいです。おいしかったです。
- ・商品としての方向性
- ・試食して始めは甘かったでしたが後から持ち味の栗が理解できた A. B, Cの味。(《
下村シェフ本当に長時間ありがとうございました》) (原文ママ)
- ・本日はありがとうございました。今後ともよろしく願います。また六本木の店にお
うかがいします
- ・講演だけでも良いので、多くの方が参加出来る機会を設けて欲しい
- ・分かりやすく、ていねいに講じて頂きありがとうございました。
- ・やまえ栗のブランド確立に「マロン号」を活かすこと

以上のことから、栗に対する愛着や自信の高まり、自分のこれまでの考え方や方法を変えていきたいという動機づけや、村全体として、やまえ栗を今後どのように盛り上げるかについての提案等がみられており、専門家の講演から、参加者が多くの示唆を受けていることがわかる。

なお、下村シェフによる御講演内容は、デモンストレーション等を含むため、読みやす

くするために、文意を損なわない範囲で加除修正を施し、本報告書において講演録の全文を掲載している。併せて、当日のプレゼンテーション資料もご参照頂ければ幸いである。

4 まとめと考察

山江村においては、1970年代の皇室献上栗、1990年代の第2回全国栗サミットの開催、2000年代に行われた栗リンピック、栗ツアー、ボンネットバスマロン号の産業遺産の登録決定などを経て、2008年頃から全国ブランド化への取組みが本格的に再開していること、その後、2014年頃より、販路開拓の動きが再度活発化していることが、文献資料から明らかになっている。また、レシピ調査では、和菓子と栗ご飯が多く、洋菓子については、コンテストの作品はあるものの商品化には結びついておらず、洋菓子の商品化やラインナップには村外の専門家の活用が課題であることがみえてきた。やまえ栗の使われている商品・メニュー調査は、村外では、モンブランを含むケーキ類についての商品が最も多く、価格帯も和菓子と比べて単価が高いものとなっている。村内の栗の商品ラインナップやレシピについても、栗まんじゅうをはじめとする既存の和菓子以外の商品を増やすことで、栗の加工や商品の専門性を高めることは重要である。また、近年の食のトレンドとして、例えば、低糖質、砂糖不使用等への対応や購買シーン（贈答用、自分用）等に合わせた商品展開やパッケージも必要である。村内の栗のレシピや商品については、地域の食文化である伝統的なレシピは大切にしながらも、他の食材との組み合わせることで可能性を拡張し、洋菓子、調味料等商品を多様化し、進歩や発展性をもたせることが必要であると考えられる。

本調査からは、やまえ栗に関して、多様な資料から調査を行っているが、収集には一定の限界があり、データベース化されていない記事やデータ等もあることがうかがえており、今後も資料の収集を継続していくことが必要である。また、文献の内容分析や村内の栗農家への聞き取り等を行う必要もあるといえる。

また、生産地としてのコンセプトづくりやイメージ発信、それに合うキャッチコピーやパッケージ等を、改めて見直す必要性がうかがえている。そのためには、情報を編集し、消費者に対し、生産地から情報発信をすることは重要であり、山江村から、公式の情報発信や情報提供をするという姿勢が大切である。例えば、やまえ栗に興味を持った購買者・消費者が、やまえ栗について知りたい、生産地に行ってみたいと思った場合に、やまえ栗の定義、いつどこで買うことが出来るのか、栗園マップ等はあるのか、見学や栗拾いはそもそも出来るのかどうか、村内でやまえ栗を食べることの出来るカフェやレストランの有無、そのメニューの提供時期といったような情報は、今のところほとんど見受けられていない。また、購買対象によって、求める情報のレベルや質も異なる。

やまえ栗の認知度が高まりつつあるなかで、日本全国で生産される栗とどの点が違うのか、やまえ栗の育て方や地域での定義はあるのか、農薬はほとんど使われていないといっても農薬がゼロなのか、通常半分以下なのか等、美味しさと安全性を保證する地域ぐる

みの基準づくりも早急に必要である。生産者はお客様に「何が出来るか」も大事であるが、「お客様のほしがる情報は何か」という視点を持つことも大切である。そして、栗の産地として、山江村自体が盛り上がることも重要である。皇室献上栗の実績はその象徴であるが、1990年代・2000年代には、やまえ栗のイベントや村外への働きかけが多種多様に行われている。しかしながら、現在まで続いているものは、やまえ栗まつり以外にはほとんどみられていないのではないだろうか。そのやまえ栗祭りの近年の状況も、村民が総出で参加するような積極的な姿勢とはいえないことが見受けられており、再検討する必要がある。

山江村イコール栗の村ということ、他地域の人々に訴えかけるためには、村民が一丸となり、やまえ栗を山江村の地域アイデンティティとして再認識し、地域文化、環境保全、マーケティング活動が一体となった取り組みが必要である。

情報社会といわれるなかでも、生産地と消費地の間が乖離しており、生産者が、自らの手で作ったものが流通先を知らないという状況はある。その距離を埋めるものとして、インターネットの活用やトレーサビリティシステムの導入も有効であると考えられる。そして、生産者も、シェフやパティシエ等の外部の専門家とのコミュニケーションの頻度を高め、互恵的な関係を築き、やまえ栗の世界を押し広げていくことが重要である。

Ⅱ やまえ栗の調査とその資料一覧

本章では、やまえ栗の調査として、文献・メディア掲載・コンテンツ、レシピ、商品・メニューについて、資料収集と整理を行い、リスト化をしている。

資料の収集期間は2016年2月から3月にかけて行われており、下記の調査協力先や筆者が保管している資料、新聞記事データベース、インターネット検索を中心に調査を行っている。その際、キーワード検索として用いているのは、やまえ栗、山江栗、山江村、栗を中心にしている。

資料のリスト化にあたっては、媒体によって異なるものもあるが、基本的に、著者名、記事タイトル、媒体名、発行元又は出版社、号数、掲載年月日又は発行年月、ページ数とし、年代の古い順に並べている。行政資料等で年度を用いているものについては、西暦にせず、和暦のまま記載しているものがある。資料によっては、タイトルや見出しから内容ややまえ栗との関連が分かりにくいものについて、筆者が括弧書きにしたうえで、説明を付与しているものがある。

なお、資料収集に関しては、一定期間に、可能な限りの範囲で行ってきたが、今後も収集を続けることにより、内容が新たに追加されていく可能性がある。

<やまえ栗調査協力先一覧>

- ・人吉市図書館
- ・有限会社ぷらんどうデザイン工房
- ・農家レストラン「やまえのまんま」
- ・山江村果樹研究会 会長 豊永高希 氏
- ・(有) やまえ堂
- ・(株) やまえ
- ・温泉ほたる料理長 西 純生 氏 (電話取材)
- ・山江村図書館 (資料提供)
- ・山江村役場産業振興課 (資料提供)
- ・山江村役場企画調整課 (資料提供)
- ・山江村ケーブルテレビセンター

筆者の所属先の東京大学図書館より、下記の新聞データベースを利用している。
毎索 (毎日新聞)、聞蔵Ⅱビジュアル (朝日新聞)、ヨミダス歴史館 (読売新聞)

資料収集とその整理にあたっては、泉佑弥氏、平野祐也氏に協力を得た。

1 やまえ栗の文献・メディア掲載・コンテンツ調査

新聞

- (1) 「ふるさと人風土記 No.89 山江村 クリ栽培に『日本一の自負』」『熊本日日新聞』1995. 12. 23, p19 (県内総合)
- (2) 「クリ 6産地がサミット 中津川で 27 日開催、意見交換／岐阜」『朝日新聞』1999. 10. 20, p31 (岐阜・朝刊)
- (3) 「クリを語ろう 栗の町に 6 県 800 人集う 中津川でサミット／岐阜」『朝日新聞』1999. 10. 28, p24 (岐阜・朝刊)
- (4) 「山江村で栗リンピック開く＝熊本」『読売新聞』2000. 10. 22, p31 (西部朝刊・二熊本)
- (5) 「主要産地の 600 人意見交換 「全国くりサミット i n 中山」／愛媛」『朝日新聞』2001. 10. 26, p25 (愛媛 1・朝刊)
- (6) 「宮原町で、信州おぶせ観光物産展――交流の長野・小布施町を紹介／熊本」『毎日新聞』2001. 1. 12, p19 (地方版／熊本)
- (7) 「クリツアーに夫婦ら 20 人 山江村＝熊本」『読売新聞』2001. 10. 2, p35 (西部朝刊・二熊本)
- (8) 「『温泉とセット、観光の拠点に』山江村の物産館、完成／熊本」『朝日新聞』2003. 9. 6, p27 (熊本 1・朝刊)
- (9) 「山江村物産館「ゆっくり」がオープン／熊本」『毎日新聞』2003. 9. 9, p19 (地方版／熊本)
- (10) 「皆で作ればどぎゃんな ちょっと元気に (社説)」『朝日新聞』2004. 1. 16, p2 (2 総合・朝刊)
- (11) 「悲願の中日、願掛け巡り 山江村＝熊本」『読売新聞』2004. 9. 24, p30 (西部朝刊・熊北)

- (12) 「山江村の63年製ボンネットバス「マロン号」 産業遺産に 現役で活躍を評価／熊本県」『朝日新聞』2005.5.5, p24 (熊本全県・1地方・朝刊)
- (13) 「山江村物産館オープン クリのブランド化検討＝熊本」『読売新聞』2006.10.11, p32 (西部朝刊・熊本)
- (14) 「りんどう：山江 SA にコンビニ開店／熊本」『毎日新聞』2007.8.11, p25 (地方版／熊本)
- (15) 「[つくる] 山江村の栗まんじゅう 九州道で販売、大当たり＝熊本」『読売新聞』2007.9.5, p32 (西部朝刊・二熊本)
- (16) 「くりづくし 山江でまつり 巨大まんじゅう早食い大会など＝熊本」『読売新聞』2007.9.26, p36 (西部朝刊・二熊本)
- (17) 「(うちの特産品) 山江栗 山江村 菓子原料としてブランド復活 味に自信／熊本県」『朝日新聞』2007.10.12, p34 (熊本全県・2地方・朝刊)
- (18) 「[余響]『くりの里』甘くない現実」『読売新聞』2007.10.26, p11 (西部夕刊・S社会)
- (19) 「[風] くりの里の現実＝熊本」『読売新聞』2007.10.28, p33 (西部朝刊・熊本)
- (20) 「贈！ふれぜんと・プレゼント：熊本県山江村名産の「栗まんじゅう」を10人に?!」『毎日新聞』2007.12.5, p23 (西部朝刊・総合面)
- (21) 「山江栗：ブランド復活を 独自販路狙うー山江村のプロジェクト／熊本」『毎日新聞』2008.6.13, p21 (地方版／熊本)
- (22) 「特産『山江栗』復活へ ブランド化プロジェクトが初会合＝熊本」『読売新聞』2008.6.18, p30 (西部朝刊・二熊本)
- (23) 「山江、ブランド策強化／熊本県」『朝日新聞』2008.6.28, p34 (熊本全県・2地方・朝刊)
- (24) 「熊本特集：山江村くり再ブランド化計画 販路拡大と増産支援へ／熊本」『毎日新聞』

2008. 8. 29, p22 (地方版／熊本)

(25) 『秋』つかみ取り 第5回やまえ栗まつり 山江村／熊本県『朝日新聞』2008. 9. 24, p23 (熊本全県・1地方・朝刊)

(26) 「記者のおすすめ：岡田珈琲の秋限定マロンパイ／熊本」『毎日新聞』2008. 10. 28, p22 (地方版／熊本)

(27) 「山江村：ブランド商品開発／熊本」『毎日新聞』2009. 2. 22, p23 (地方版／熊本)

(28) 「やまえ栗など加工、新商品9点できる 商工会が試作品発表／熊本県」『朝日新聞』2009. 3. 2, p24 (熊本全県・朝刊)

(29) 「(青鉛筆) 栗まつりで子どもたちが『秋』を収穫 熊本・山江村 【西部】」『朝日新聞』2009. 9. 21, p23 (熊本全県・1社会・朝刊)

(30) 「(うちのイチ押し) やまえ栗のソフトクリーム やまえ温泉センターほたる／熊本県」『朝日新聞』2010. 8. 18, p20 (熊本全県・2地方・朝刊)

(31) 「お歳暮、県産品に力 干しエビや栗の洋菓子・地酒...鶴屋が内覧会 阪神は今日／熊本県」『朝日新聞』2010. 11. 9 p29 (熊本全県・1地方・朝刊)

(32) 「お歳暮品定め 熊本で内覧会＝熊本」『読売新聞』2010. 11. 11, p31 (西部朝刊・熊本)

(33) 「やまえ栗」使い8点が創作菓子「水道町スイーツ」第6弾＝熊本」『読売新聞』2010. 11. 12, p26 (西部朝刊・二熊本)

(34) 「栗やイチゴ酒、甘い誘惑 人吉球磨のスイーツ観光、官民の実行委がガイド発行／熊本県」『朝日新聞』2011. 1. 20, p29 (熊本全県・1地方・朝刊)

(35) 「(火の国をゆく) ボンネットバス「マロン号」 山江村 ガタゴト74万キロ／熊本県」『朝日新聞』2011. 1. 23, p33 (熊本全県・1地方・朝刊)

(36) 「秋」わしづかみ 山江で栗まつり／熊本県」『朝日新聞』2011. 9. 24, p27 (熊本全県・1地方・朝刊)

- (37) 「[ふるさとの逸品] 栗まんじゅう 特産の栗でしっとり上品＝多摩」『読売新聞』2012.9.27, p3 (東京・多摩3・朝刊)
- (38) 「[まち便り] 10月6日＝熊本」『読売新聞』2012.10.6, p34 (西部朝刊・二熊本)
- (39) 「走れ、スローフード食堂車 農家民宿経営者ら計画 くま川鉄道 /熊本県」『朝日新聞』2012.12.19, p33 (熊本全県・1地方・朝刊)
- (40) 「[旬撮] やまえ栗の秋 到来 ジャム、渋皮煮...おいしさ様々＝熊本」『読売新聞』2014.9.21, p31 (西部朝刊・熊本)
- (41) 「九州ブランド協、来春にもJR博多駅に常設アンテナショップ出店」『産経新聞』2015.8.27<<http://www.sankei.com/region/news/150827/rgn1508270033-n1.html>> (アクセス日:2016.2.1)
- (42) 「特産のクリを生む豊かな台地、優雅な歌で舞う『大川内扇踊り』」『熊本日日新聞生活情報紙あれんじ』2015.11.7<<http://www.ar.kumanichi.com/2015/11/14846>> (アクセス日:2016.2.1)
- (43) 「山江産クリでスイーツ 九州で3万個、ローソン1220店舗に登場 /熊本県」『朝日新聞』2015.12.11, p33 (熊本全県・1地方/朝刊)
- (44) 「山江村産クリを使ったモンブラン ローソンに登場」『朝日新聞デジタル』2015.12.11<<http://www.asahi.com/articles/photo/AS20151210002794.html>> (アクセス日:2016.2.1)
- (45) 「ローソン 九州限定、球磨栗モンブラン発売 山江村のクリ使用」『毎日新聞』2015.12.13(地方版) <<http://mainichi.jp/articles/20151213/dd1/k43/020/177000c>> (アクセス日:2016.2.8)

人吉新聞 (日刊紙)

- (1) 「やまえ栗ブランド復活を 初の合同会議開く プロジェクトチームと推進委員会」2008.6.18 <http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_2892> (アクセス日:2016.2.1)

- (2) 「温泉と物産館が合併 (株) 山江が7月から運営」2008.6.24
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_2918> (アクセス日: 2016.2.8)
- (3) 「つかみどりなどが人気 栗まつり賑わう 山江村村制施行120周年記念」2008.9.24
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_3310> (アクセス日: 2016.2.1)
- (4) 「“マロン号”で巡礼と交流の旅を満喫 村内外の34人楽しむ やまえ願掛け巡り」
2008.9.26
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_3322> (アクセス日: 2016.2.1)
- (5) 「山江ブランドの確立へ 加工品試食しロゴなど検討 プロジェクト合同会議」
2008.9.29<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_3334> (アクセス日: 2016.2.1)
- (6) 「クリやヤマメなどの味覚を堪能 地産地消の給食楽しむ 山江中学校」2008.10.23
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_1062> (アクセス日: 2016.2.1)
- (7) 「商談会の成果など報告 ブランドの確立を『九州山江村』プロジェクト会議」
2008.11.26<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_3599> (アクセス日: 2016.2.1)
- (8) 「“やまえ栗”の復活を 九州山江村の宝物ブランド化プロジェクト 大福など9品が誕生 商工会を中心に」2009.2.20
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_3932> (アクセス日: 2016.2.1)
- (9) 「やまえ栗など加工し販売 ICから食品メーカーへ 有限会社やまえ堂」2009.6.18
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_4456> (アクセス日: 2016.2.1)
- (10) 「“やまえ栗”の苗木芽吹く 雇用対策と連動で育てる シルバー人材センター」
2009.7.30<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_4621> (ア

クセス日：2016.2.1)

(11)「特産品の販路開拓を 加工・販売業者が勉強会 山江村商工会」2009.8.27
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_4717> (アクセス日：2016.2.8)

(12)「商品開発から販路開拓へ 都市部や海外を視野に “九州山江村”のブランド会議」2009.9.11<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_4779> (アクセス日：2016.2.8)

(13)「つかみ取りなど楽しむ 物産館ゆっくりで開催 やまえ栗まつり」2009.9.21
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_1746> (アクセス日：2016.2.1)

(14)「マロン号に乗り山江の秋を満喫 県内外の26人参加 願掛け巡り」2009.9.24
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_1753> (アクセス日：2016.2.8)

(15)「“山江栗”の販路拡大狙い 試作品など味わう 欧風創作菓子店オーナーシェフ」2009.9.29<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_4837> (アクセス日：2016.2.1)

(16)「販路開拓戦略の成果は 今後も連携強化図る “九州山江村”ブランド会議」2010.3.10
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_5461> (アクセス日：2016.2.8)

(17)「山江栗など使い菓子作り 郡市の農産加工グループら」2010.3.25
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_5514> (アクセス日：2016.2.1)

(18)「人吉球磨の食レシピ集発刊 グリーンツーリズム推進協」2010.4.7
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_5561> (アクセス日：2016.2.8)

(19)「“山江栗”接ぎ木に挑戦 来年の苗木販売目指す 山江村シルバー人材センター」

2010. 4. 20<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2174> (アクセス日：2016. 2. 1)

(20) 「パソコン画面に仮想博物館 特産品のクリで開設目指す 山江村」2010. 5. 7, p2

(21) 「住民ディレクターの活動は 山江村で研修 長野県小布施町」2010. 5. 20
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2239> (アクセス日：2016. 2. 8)

(22) 「やまえ栗のソフトクリーム開発 山江温泉ほたるで販売」2010. 7. 19
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2345> (アクセス日：2016. 2. 1)

(23) 「山江村の特産品PR 社員が現地を視察 ホテル日航熊本」2010. 7. 27
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2361> (アクセス日：2016. 2. 1)

(24) 「やまえ堂の渋皮煮が対象商品に おみやげ開発事業 新幹線『さくら』」2010. 8. 31
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_6073> (アクセス日：2016. 2. 1)

(25) 「つかみ取りや早食いなど 家族連れが詰め掛ける やまえ栗まつり」2010. 9. 21
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_6144> (アクセス日：2016. 2. 1)

(26) 「クリ拾い体験始まる 家族連れなどで盛況 山江村の観光農園」2010. 9. 22
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2474> (アクセス日：2016. 2. 1)

(27) 「ギャラリー喫茶が開店 『時代の駅むらやくば』に 旧山江村役場」2010. 11. 6
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2569> (アクセス日：2016. 2. 8)

(28) 「山江村物産館“栗きんとん”が銀賞 県商工連の人気投票で」2010. 12. 18
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_2662> (アクセス日：2016. 2. 1)

- (29) 「栗一色の祭典大盛況 村内外から大勢詰め掛け やまえ栗まつり」2011. 9. 27
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_7514> (アクセス日 : 2016. 2. 1)
- (30) 「びっ “クリ” カレーを開発し試食 看板メニューに 山江温泉ほたる」2012. 10. 12
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_8978> (アクセス日 : 2016. 2. 8)
- (31) 「 “ご当地おやつ” で全国 6 位 『やまえ栗きんとん』 熊本県代表のやまえ堂」
2012. 11. 27 <http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_9141> (アクセス日 : 2016. 2. 1)
- (32) 「 “山江栗” に熟練の知恵と技 派遣要請受けせん定作業 山江村栗技術指導員」
2013. 2. 1 <http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_9361> (アクセス日 : 2016. 2. 1)
- (33) 「経営改善計画の策定求める (株) やまえ経営安定化へ提言 山江村議会の調査特別委」2013. 6. 14
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_9842> (アクセス日 : 2016. 2. 8)
- (34) 「 “山江栗” の焼酎が誕生 ほたる、ゆっくりで限定販売」2013. 12. 28
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_10536> (アクセス日 : 2016. 2. 1)
- (35) 「『やまえ栗』の “根元” を強化 生産加工、販売まで各業種が共同体に 相乗効果に期待 山江村商工会担い手ビジネス」2014. 6. 23
<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_11147> (アクセス日 : 2016. 2. 1)
- (36) 「産業と地域の活性化に 山江村の現地で開通式 農道丸岡線」2014. 7. 3
<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_11189> (アクセス日 : 2016. 2. 8)
- (37) 「味わってみらんね！人吉球磨のうまかもんツアー “やまえ栗” を中心に堪能 山際

シェフ迎え料理講習も」2014.9.17, p1

(38) 「クリの手遊び歌ミニコンサート 『ふるさとフェスタ』楽しむ 山江村歴史民俗資料館『やま絵本の森』」2015.1.20

<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_5806> (アクセス日: 2016.2.1)

(39) 「ピンチをチャンスに 台風の落果被害 2814 万円 山江村のクリ」2015.9.11

<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12212> (アクセス日: 2016.2.8)

(40) 「栗は山江村の名産 『加工品群』 応援を宣言 九州発」2015.9.28

<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12258> (アクセス日: 2016.2.1)

(41) 「初代ミスマロンちゃん久保山さんに決定 山江村や栗の魅力発信」2015.9.29

<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12262> (アクセス日: 2016.2.1)

(42) 「家庭で『栗きんとん』を 人気のペースト小売り開始 JAのクマレイ」2015.10.21

<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_6269> (アクセス日: 2016.2.1)

(43) 「“山江栗” 丸ごと1個 新商品のモンブラン 九州内ローソンで 3 万個限定販売」2015.12.9 <http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12452> (アクセス日: 2016.2.1)

(44) 「過去 30 年で最少 230 トン 下球磨は前年比 22% 8 月の台風被害 クリの出荷」2015.12.11 <http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12461> (アクセス日: 2016.2.1)

(45) 「台風襲来に日本遺産 今年の5大ニュース 10市町村」2015.12.30

<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12514> (アクセス日: 2016.2.1)

(46) 「“地域づくり研究所”開所 東大と連携し ICT 活用 山江村」2016.1.22

<https://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=sports_2006_6458> (アクセス日: 2016. 2. 8)

(47) 「やまえ栗 二つ星フレンチレストランシェフが指導」 2016. 2. 25, p11

<http://www.hitoyoshi-press.com/newsprint.cgi?text=local_2006_12678> (アクセス日: 2016. 3. 7)

(48) 「2月22日 二つ星シェフを講師に」 2016. 2. 27, p8 (写真)

書籍

(1) 球磨郡教育支会編『球磨郡誌 上』名著出版,1973

(2) 球磨郡教育支会編『球磨郡誌 下』名著出版,1973

(3) 「(7) 山江村」大浜博(編)著,『くだもの百年史 果樹王国熊本』熊本県果実農業協同組合連合会, 1993,p795

(4) 「九. 球磨地区」同上,p908

(5) 「九. 栗」同上,pp1063-1064

(6) 山田尋常小学校ほか編『山江村郷土誌』山江村, 1993

(7) 山江村教育委員会編『山江村誌 歴史編 (一)』山江村,1998

(8) 小島美憲『熊本県山江村における習俗の基礎的研究』小坂幸,2006 (私家版)

(栗に関する記述)

- ・「第五章言語 第一節語 四、農事に関する語」“アワノカプサ”(栗の実を取った残り), p106
- ・「第六章民衆芸術 第三節民衆舞踊と歌 二、歌(民謡・童謡) h 地搗(じつ)き歌」地搗(じつ)き歌の一節“栗(くん)のイガ捨うて尻にすけ”, p173

(9) 増田寛也監修・解説「第5章熊本県・山江村 肌感覚のマーケティングで、献上栗のブランドを復活」『地方創生ビジネスの教科書』文芸春秋, 2015. 8, pp87-103

雑誌記事

- (1) 「住民ディレクターと歩く 町内探偵団 山江村水源が育てる万江地区」『人吉球磨月刊情報誌 どうぎゃん』 ぷらんどうデザイン工房, 2008. 4 (2008年5月号) ,pp40-41
- (2) 松村 祥史,内山 慶治,日熊 正守 他「農商工連携の最前線 皇室への献上品だったやまえ栗の復活を目指す--熊本県山江村商工会」『商工会』No. 50(4) (通号 597) 2009. 4 pp. 24-27
- (3) 「第 105 回球磨・人吉達人養成研究所 KUMA 研 今月のテーマ球磨の栗」『人吉球磨月刊情報誌 どうぎゃん』 ぷらんどうデザイン工房, 2011. 10 (2011年11月号) , pp8-9
- (4) 「夏に食べたい！おすすめグルメ 18 栗んとうまんじゅう (アイス付き)」『人吉球磨月刊情報誌 どうぎゃん』 ぷらんどうデザイン工房 2013. 7 (2013年8月号) ,p29
- (5) 「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌 どうぎゃん』 ぷらんどうデザイン工房, 2013. 10 (2013年11月号) ,pp24-25
- (6) 「磨いて光った！各地を盛り上げる主役たち」『経済産業ジャーナル (METI Journal)』 2014年12月・2015年1月号,p8
<http://www.meti.go.jp/publication/data/newmeti_j/meti_14_12_01/book171/book.pdf>
> (アクセス日：2016. 2. 9)
- (7) 「まち・むら見聞録 Vol. 1 「和栗」の生産と加工で興す村の産業」『産直コペル』産直新聞社, Vol. 8, 2014. 10, pp30-33 (デジタル版)
<<http://www.j-sanchoku.net/index.php?f=&ci=10016&i=10420>> (アクセス日：2016. 2. 1)
- (8) 「2. 『或る列車』の秘密」『dancyu 2016. 1』プレジデント社, 2015. 12, p209

全国くりサミット (配布冊子)

- (1) 「山の香り豊かなくりの里 山江村」『第 1 回全国くりサミット in 中山』第 1 回全国くりサミット in 中山実行委員会, 1995. 11. 20, pp13-14
- (2) 「マロンに浪漫をのせて…今 挑戦！」『第 2 回全国くりサミット in 山江』第 2 回全国

- くりサミット in 山江実行委員会, 1996. 8. 21, p1
- (3) 「ようこそ山の香り豊かなくりの里 山江村へ」 同上, p5
- (4) 「山の香り豊かなくりの里 熊本県 山江村」 同上, p12
- (5) 「熊本県クリ品種構成」 同上, p14
- (6) 「熊本県内くり産地紹介」 同上, p15
- (7) 「病虫害防除」 同上, p20
- (8) 「生産者組織」 同上, p21
- (9) 「くりの栽培技術の向上を目指して」 同上, p22
- (10) 「流通・販売」 同上, p23
- (11) 「視察園の概要」 同上, p25
- (12) 「栗の料理法あれこれ」 同上, pp27-28
- (13) 「山の香り豊かなくりの里」『第3回全国くりサミット in 茨城』第3回全国くりサミット in 山江実行委員会, 1997. 11. 7, p11
- (14) 「山の香り豊かなくりの里」『第4回全国くりサミット in 美祿』第4回全国くりサミット in 美祿実行委員会, 1998. 10. 27, p12
- (15) 「山の香り豊かなくりの里」『第5回全国くりサミット in 中津川』第5回全国くりサミット in 中津川実行委員会, 1999. 10. 27-28, p11
- (16) 「山の香りか豊かなくりの里 “やまえ”」『第6回全国くりサミット in 須木』第6回全国くりサミット in 須木実行委員会, 2000. 10. 26-27, p8

山江村役場作成資料

- (1) 熊本県球磨郡山江村「くり」『山江村農村総合整備計画書』1985. 31, p47
- (2) 山江村企画調整課「栗がつなぐ産地の輪」『山江ビレッジプロフィール』1997. 4, p2
- (3) 山江村企画調整課「やまえマップ/山江村発丸岡便」『よかところ発見伝やまえ』
- (4) 「ふるさとの味だより」『YAMAE 山江村』2015, 4, pp15-16(山江村のパンフレット)
- (5) 山江村企画調整課「ふるさと名物応援宣言」2015. 9. 27, pp1-7
 <<http://www.vill.yamae.lg.jp/userimage/13/201509hurusatoouensenngen.pdf>> (アクセス日：2016. 2. 9)
- (6) 山江村企画調整課「I やまえ栗概論」pp1-3, 山村活性化支援交付金事業及びふるさと名物応援事業検討会配布資料(開催日:2015. 12. 21, 場所:中小企業大学校人吉校)

広報やまえ

- (1) 「果樹の植栽及び育成に必要な資金」『山江広報附録 農林漁業の用途別に見た制度金融』山江村公民館, 1967, pp3-4
- (2) 「栗園をふやして主産地を 他のものでくらべて栗が有利」山江村公民館, 1970. 9. 30, p4
- (3) 「受賞輝く 100 余名 昭和四十五年度産業祭表彰式」山江村公民館, 1970. 12. 31, p1(栗園は個人の部 3 名・共同の部 2 樹園地、栗は果実の部 8 名)
- (4) 「今月の農作業 二、『くり』」No. 7, 山江村公民館, 1971. 9. 15, p2
- (5) 「京阪神への出荷 信用できる山江の栗」No. 7, 山江村公民館, 1971. 9. 15,p2
- (6) 「“都会の栗” 生産する者だけが知る喜び 第四回全国栗研究大会に参加して」No. 8, 山江村公民館, 1971. 11. 18,p2
- (7) 「盛大だった産業祭 表彰式で有終の美」No. 9, 山江村公民館, 1972. 1. 10,p3 (栗多収穫の部で 5 名表彰者)

- (8) 「二百トンの大台突破」 No. 14, 山江村公民館, 1972. 11. 1,p2
- (9) 「“農業の祭典” 開かる ばってん劇団も彩そえて」 No. 15, 山江村公民館, 1972. 12. 1,p2
(栗の入賞は、個人多収穫の部 7 名と団体収穫の部 2 園)
- (10) 「クリ戦果ただ今本番 二百トン突破を目標」 No. 23, 山江村公民館, 1973. 9. 5,p2
- (11) 「山江栗出荷終る」 No. 28, 山江村役場, 1974. 11. 15,p4
- (12) 「大都市における山江の『栗』を見て (経済係長 前田健一)」 No. 40, 山江村役場,
1976. 10. 5,p2
- (13) 「賜 山江特産『栗』献上 群市内で、はじめて」 No. 47, 山江村役場, 1977. 8. 10,p2
- (14) 「献上の大任果たす 感激の福山さん 山江栗の名声天下に轟く」 No. 49, 山江村役場,
1977. 10. 25, p 1
- (15) 「日本一の山江栗 大阪市場まかり通る」 No. 49, 山江村役場, 1977. 10. 25,p2
- (16) 「足あと、この一年 写真特集 村内のできごと」 No. 51, 山江村役場, 1978. 1. 1, p3(写
真タイトル「日本一の山江栗、天皇皇后両陛下へ献上」「献上とあわせて日本一の選果場も
完成」)
- (17) 「クリ出荷ただ今本番 今年は何百トン目標」 No. 55, 山江村役場, 1978. 9. 20, p1
- (18) 「責任と自覚をもって 記念樹に栗の苗木」 No. 57, 山江村, 1979. 2. 20, p1
- (19) 「山江村産業振興まつり 21 部門を表彰」 No. 59, 山江村, 1979. 4. 20, p2(くり部門 8 名、
苗木部門 2 名の表彰者)
- (20) 「栗部門で三賞獲得 山田別府の岡山親氏」 No. 66, 山江村, 1980. 5. 10, p2
- (21) 「珍しい七つ栗 東浦の森口さん収穫」 No. 69, 山江村, 1980. 10. 31, p4
- (22) 「みんな集まれ!!産業振興まつり」 No. 80, 山江村, 1983. 10. 28, p2(出品用の栗は 1kg を
指定)

- (23) 「あしたに向けて翔け 山江村産業振興まつり」 No. 85, 山江村, 1984. 11. 10, p2 (出品用の栗は 1kg を指定)
- (24) 「“山の香り豊かなくりの里” 丸岡便 季節の特産品を直送!!」 No. 87, 山江村, 1985. 8. 1, p1
- (25) 「大きく実れ山の香り豊かなくりの里」 No. 88, 山江村, 1986. 1. 1, p5
- (26) 「ただいま、会員募集中！山の香り豊かなくりの里・丸岡便 田舎の味を直送 特産物詰合せセットを」 No. 90, 山江村, 1986. 8. 25, p4
- (27) 「明日を拓く “山の香り豊かなくりの里” やまえ」 No. 91, 山江村, 1987. 1. 1, p3
- (28) 「新品種倉方甘栗出現 東京市場を視察して 農協長 潮谷孫次郎」 No. 94, 山江村, 1987. 11. 1, p1
- (29) 「人吉球磨特産品まつり 盛大に催される!!」 No. 94, 山江村, 1987. 11. 1, p4 (鶴屋デパートでの栗万十販売について)
- (30) 「銘柄産地の名声を 山江くり反省会開催」 No. 95, 山江村, 1988. 1. 1 日, p4
- (31) 「!!完璧な栗園をめざして!! やまえサンエル会発足」 No. 96, 山江村, 1988. 3. 1, p5
- (32) 「初日五百人の入園者 観光栗狩園オープン」 No. 99, 山江村, 1988. 10. 20, p2
- (33) 「村職員 デパートで売子」 No. 99, 山江村, 1988. 10. 20, p2
- (34) 「山の香りを満載『丸岡便』 第一回発送」 No. 99, 山江村, 1988. 10. 20, p2
- (35) 「旬の栗で甘露煮を 栗を使った手づくり料理」 No. 99, 山江村, 1988. 10. 20, p3
- (36) 「山江栗集出荷終了 前年度比九十八%に止まる」 No. 100, 山江村, 1989. 1. 1, p4
- (37) 「好評『丸岡便』 !!ふる里宅配便 会員募集始まる」 No. 103, 山江村, 1989. 9. 5, p2
- (38) 「山の香り豊かな栗の里 産業振興祭り賑わう」 No. 105, 山江村, 1990. 1. 1, p4

- (39) 「“剥き栗” 買います！購入価格 1kg400 円」 No. 107, 山江村, 1990. 8. 25, p2
- (40) 「『丸岡便』 会員募集 六年目を迎えますます好評」 No. 107, 山江村, 1990. 8. 25, p4
- (41) 「産業振興まつり 出品物一覧表 栗 1kg」 No. 108, 山江村, 1990. 11. 15, p4
- (42) 「むき栗買います 山江村森林組合」 No. 111, 山江村, 1991. 9. 25, p2
- (43) 「山の香りをあなたの食卓に “丸岡便” ただいま会員募集中!!」 No. 111, 山江村, 1991. 9. 25, p3
- (44) 「会員募集中 “丸岡便” 山の香り豊かなくりの里」 No. 114, 山江村, 1992. 9. 30, p6
- (45) 「はばたけ！マロンアドベンチャー KKT 豪快テレビー時間番組を製作」 No. 114, 山江村, 1992. 9. 30, p9
- (46) 「山江の宝物収穫祭」 No. 115, 山江村, 1992. 11. 30, p10
- (47) 「マロン合唱団員募集」 No. 117, 山江村, 1993. 3. 31, p9
- (48) 「ボンネットバス『マロン号』復活 15年の時を超えて!!」No. 117, 山江村, 1993. 3. 31, p10
- (49) 「マロン合唱団 東京公演」 No. 120, 山江村, 1993. 10. 30, p6
- (50) 「山江クリを再び日本一へ 山江クリ振興大会」 No. 121, 山江村, 1994. 1. 1, p6
- (51) 「『地球マロンの会』 結成 栗の木オーナーファミリー集まる」 No.122, 山江村, 1994. 3. 31, p8
- (52) 「栗の里山江の『ボンネットバス物語』 撮影の1シーン」 No. 123, 山江村, 1994. 6. 1, p1
(表紙写真)
- (53) 「栗の木オーナー 草はらい いい汗かいて気持ちいい」 No. 124, 山江村, 1994. 9. 20, p8
- (54) 「お知らせ むき栗買います」 No. 124, 山江村, 1994. 9. 20, p11

- (55) 「第1回 くりサミット開催される」 No. 129, 山江村, 1996. 3. 30, p7
- (56) 「日本一の山江栗 自信と誇りをこめていざ全国へ」 No. 132, 山江村, 1996. 10. 15, p1 (表紙写真)
- (57) 「マロンに浪漫をのせて…今、挑戦 第2回全国くりサミット in 山江開催」 No. 132, 山江村, 1996. 10. 15, p3
- (58) 「『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 134, 山江村企画調整課, 1997. 3. 1, p7
- (59) 「日本一の山江栗 まもなく出荷最盛期」 No. 137, 山江村企画調整課, 1997. 9. 1, p1 (表紙写真)
- (60) 「秋の味覚『山江栗』マスコミが取材攻勢」 No. 138, 山江村企画調整課, 1997. 11. 1, p9
- (61) 「農林産物等の出品 639 点 森山加代子ショーに歓声 第15回やまえ産業振興まつり」 No. 139, 山江村企画調整課, 1998. 1. 1, p6
- (62) 「第15回やまえ産業振興まつり出品者等表彰者名簿」 No. 139, 山江村企画調整課, 1998. 1. 1, p7
- (63) 「『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 139, 山江村企画調整課, 1998. 1. 1, p12
- (64) 「『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 141, 山江村企画調整課, 1998. 5. 10, p10
- (65) 「『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 142, 山江村企画調整課, 1998. 7. 10, p6
- (66) 「『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 144, 山江村企画調整課, 1998. 11. 1, p4
- (67) 「第16回やまえ産業振興まつり出品物等表彰者名」 No. 145, 山江村企画調整課, 1999. 1. 1, p7
- (68) 「『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 145, 山江村企画調整課, 1999. 1. 1, p15
- (69) 「秋の味覚 日本一の山江栗」 No. 149, 山江村企画調整課, 1999. 9. 1, p1 (表紙写真)

- (70) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 150, 山江村企画調整課, 1999. 11. 1, p6
- (71) 「産業振興まつり入賞者名簿」 No. 151, 山江村企画調整課, 2000. 1. 1, p7
- (72) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 151, 山江村企画調整課, 2000. 1. 1, p7
- (73) 「マロン合唱団団員募集!!」 No. 152, 山江村企画調整課, 2000. 3. 1, p8
- (74) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 153, 山江村企画調整課, 2000. 6. 1, p3
- (75) 「山江発 秋の味覚」 No. 155, 山江村企画調整課, 2000. 10. 1, p1(表紙写真)
- (76) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 155, 山江村企画調整課, 2000. 10. 1, p3
- (77) 「過疎地域活性化推進モデル事業(国道庁(原文ママ)補助事業) 始まる!!10月9日には、『栗加工品コンテスト(栗リンピック)』開催」 No. 155, 山江村企画調整課, 2000. 10. 1, p12
- (78)「栗リンピック開催 栗加工品コンテスト」No. 156, 山江村企画調整課, 2000. 11. 10 日,p3
- (79)「第18回 やまえ産業振興まつり 出品物入賞者」No. 157, 山江村企画調整課, 2001. 1. 1, p7
- (80) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 157, 山江村企画調整課, 2001. 1. 1, p9
- (81) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 159, 山江村企画調整課, 2001. 5. 24, p7
- (82) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 160, 山江村企画調整課, 2001. 7. 10, p15
- (83)「ご案内 第1回やまえくり健康マラソン大会」No. 161, 山江村企画調整課, 2001. 9. 1, p5
- (84) 「山江の秋に『びっ栗』！」 No. 162, 山江村企画調整課, 2001. 11. 1,p12
- (85) 「さわやかな山江の秋を駆ける(第1回やまえくり健康マラソン大会)」 No. 162, 山江村企画調整課, 2001. 11. 1, p1(表紙写真)
- (86) 「くり園の眺めを満喫しながら 538名が参加 第1回やまえくり健康マラソン大会」 No. 162, 山江村企画調整課, 2001. 11. 1, p2

- (87) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 162, 山江村企画調整課, 2001. 11. 1, p7
- (88) 「第 19 回やまえ産業振興まつり出品物入賞者」 No. 163, 山江村企画調整課, 2002. 1. 1, p9
- (89) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 163, 山江村企画調整課, 2002. 1. 1, p13
- (90) 『丸岡便』山の香り豊かなくりの里」 No. 164, 山江村企画調整課, 2002. 3. 1, p11
- (91) 「山江の『栗』」 No. 167, 山江村企画調整課, 2002. 9. 13, p1 (表紙写真)
- (92) 「日本一のくりの里 第 2 回やまえくり健康マラソン大会のお知らせ」 No. 167, 山江村企画調整課, 2002. 9. 13, p16
- (93) 「第 2 回やまえくり健康マラソン大会 くり園の眺めを満喫しながら 474 名が参加」 No. 168, 山江村企画調整課, 2002. 11. 13, p3
- (94) 「第 20 回やまえ産業振興まつり出品物入賞者」 No. 169, 山江村企画調整課, 2003. 1. 5, p5
- (95) 「山江村物産館『ゆっくり』オープン」 No. 173, 山江村企画調整課, 2003. 9. 19, p2(限定 100 個しゅう栗いむの試食について)
- (96) 『栗の花火もあがりましたー第 17 回やまえ夏まつりー」 No. 173, 山江村企画調整課, 2003. 9. 19, p16
- (97) 「食べて元気になる！ 吹き寄せごはん」 No. 173, 山江村企画調整課, 2003. 9. 19, p16
- (98) 「第 21 回『やまえ産業振興まつり』出品物入賞者名簿」 No. 174, 山江村企画調整課, 2003. 11. 28, p3
- (99) 「吉村一男氏果樹コンクール金賞に輝く」 No. 178, 山江村企画調整課, 2004. 6. 1 (平成 16 年 6 月号) , p6
- (100) 「山江の栗を訪ねて」 No. 181, 山江村企画調整課, 2004. 9. 3 (平成 16 年 9 月号) , p2
- (101) 「自然と共に家族の楽しいふれあいーびっ栗収穫体験ツアーー」 No. 182, 山江村企画調整課, 2004. 10. 1 (平成 16 年 10 月号) , p6

- (102) 「皮むきに悪戦苦闘—第 1 回栗まつり—」 No. 182, 山江村企画調整課, 2004. 10. 1 (平成 16 年 10 月号) , p6
- (103) 「でかしたぞマロン号！産業遺産に認定」 No. 188, 山江村企画調整課, 2005. 5. 27, (平成 17 年 5 月号), pp2-3
- (104) 「第 2 回やまえ栗まつり 『山江栗』を PR、つかみどり、皮むきなどで盛況」 No. 193, 山江村企画調整課, 2005. 10. 21(平成 17 年 10 月号), p3
- (105) 「第 23 回やまえ産業振興まつり 出品物入賞者」 No. 194, 山江村企画調整課, 2005. 11. 25 日(平成 17 年 11 月号), p3
- (106) 「ボンネットバス『マロン号』で山江村の物産を福岡において販売」 No. 205, 山江村企画調整課, 2006. 11. 24(平成 18 年 11 月号), p8
- (107) 「第 24 回産業振興まつり 出品物入賞者」 No. 205, 山江村企画調整課, 2006. 11. 24(平成 18 年 11 月号), p5
- (108) 「ボンネットバス『マロン号』産業遺産認定記念イベント『昭和の逸品』大集合」No. 206, 山江村企画調整課, 2007. 1. 1(平成 18 年 12 月・平成 19 年 1 月号), p8
- (109) 「好評!! 『食の伝承事業』」 No. 206, 山江村企画調整課, 2007. 1. 1(平成 18 年 12 月・平成 19 年 1 月号), p12
- (110) 「栗の収穫を祝い—第 4 回やまえ栗まつり開催—」 No. 215, 山江村産業情報課, 2007. 10. 19 (平成 19 年 10 月号) , p4
- (111) 「年頭ごあいさつ 山江村長 内山慶治」 No. 217, 山江村産業情報課, 2008. 1. 1(平成 19 年 12 月・平成 20 年 1 月号), p3 (山江栗のブランド化復活について)
- (112) 「特集やまえ栗 九州山江村のブランド化事業—やまえ栗ブランドの復活を目指して—」 No. 223, 山江村産業情報課, 2008. 11. 21 (平成 20 年 11 月・12 月号) ,pp2-5 (やまえ栗のこれから、村の動きについて、ブランド化プロジェクトの概要、栗むき機の導入や石倉の保冷库改築など)
- (113) 「アイデア満載！『やまえむらスローフードコンテスト』開催」 No. 223, 山江村産業

情報課, 2008. 11. 21 (平成 20 年 11・12 月号), p 7

(114) 「山江村民体育祭」(新種目・山江のクリ拾いについて) No. 223, 山江村産業情報課, 2008. 11. 21 (平成 20 年 11・12 月号), pp2-5

(115) 「年頭ごあいさつ 山江村長 内山慶治」 No. 224, 山江村産業情報課, 2009. 1. 1 (平成 21 年 1 月号), p2(マロン号の全国イベント、栗の保冷库の利活用について)

(116) 「東京便り 山江栗の復活に向け (高橋)」 No. 224, 山江村産業情報課, 2009. 1. 1 (平成 21 年 1 月号), p15

(117) 「栗の剪定について」 No. 226, 山江村産業情報課, 2009. 4. 17 (平成 21 年 4 月号), p15

(118) 「(有) やまえ堂新工場落成」 No. 227, 山江村産業情報課, 2009. 6. 19 (平成 21 年 6 月号), p14

(119) 「晴天の秋空の下、山江村の宝物に人気集中第 6 回やまえ栗まつり」 No. 229, 山江村産業情報課, 2009. 10. 16 (平成 21 年 10 月号), p6

(120) 「時代の旅行 やまえ広報 No. 49 号 (昭和 52 年 10 月 25 日発行) から 献上の大任を果す 感激の福山さん 山江栗の名声天下に轟く」 No. 229, 山江村産業情報課, 2009. 10. 16 (平成 21 年 10 月号), p 16 (過去記事を一部抜粋して再掲)

(121) 「お知らせ くり及びゆずの苗木助成について」 No. 230, 山江村産業情報課, 2009. 12. 25 (平成 21 年 12 月・平成 22 年 1 月号), p18

(122) 「一人吉球磨の食の豊かさをアピールー山江村体育館で食の文化祭開催」 No. 231, 山江村産業情報課, 2010. 2. 19(平成 22 年 2 月号), p7(びっ栗だご汁の出品)

(123) 「祝 山江村ケーブルテレビ まろんチャンネル開局」 No. 232, 山江村総務課政策調整係, 2010. 5. 21(平成 22 年 5 月号), p5

(124) 「車庫もそっくり!! 『マロン号車庫』完成!」 No. 233, 山江村総務課政策調整係, 2010. 7. 16(平成 22 年 7 月号), p5

(125) 「海山交流 対馬市で特産物販売」 No. 234, 山江村総務課政策調整係, 2010. 9.17(平成

22年9月), p6

(126) 「物産館『ゆっくり』山田店リニューアルオープン！」 No. 234, 山江村総務課政策調整係, 2010. 9. 17(平成 22 年 9 月), p6

(127) 「時代の旅行 やまえ広報第 49 号 (昭和 52 年 10 月 25 日発行) から 日本一の山江栗 大阪市場まかり通る」 No. 234, 山江村総務課政策調整係, 2010. 9. 17(平成 22 年 9 月号), p20 (過去記事を一部抜粋して再掲)

(128) 「特集 みんなで集う山江村民体育祭！」 No. 235, 山江村総務課企画政策係, 2010. 11. 19(平成 22 年 11 月号), p2(種目山江のクリひろいについて)

(129) 「山江村物産 福岡で販売!!～九州のムラ市場『ムラの収穫祭』」 No. 235, 山江村総務課企画政策係, 2010. 11. 19(平成 22 年 11 月号), p7

(130) 「時代の旅行 やまえ広報第 47 号 (昭和 52 年 8 月 10 日発行) から 賜 山江特産『栗』献上」 No. 235 , 山江村総務課企画政策係, 2010. 11. 19(平成 22 年 11 月号), p16 (過去記事を一部抜粋して再掲)

(131) 「第 28 回やまえ産業振興まつり 出品物入賞者」 No.236, 山江村総務課企画政策係, 2010, 12, 28(平成 22 年 12 月・平成 23 年 1 月号), p4

(132) 「マロン号の活躍を願って 7/15(金)松本氏より冊子の寄贈」 No. 242 , 山江村総務課企画政策係, 2011. 8. 26(平成 23 年 8 月号), p4

(133) 「くり！クリ！KURI!栗！山江村の秋を満喫！9/23(金)」 No. 244, 山江村総務課企画政策係, 2011. 10. 28(平成 23 年 10 月号), p5

(134) 「ボンネットバス『マロン号』、出張してきました！9/25(日)」 No. 244, 山江村総務課企画政策係, 平成 23 年 10 月 28 日 (平成 23 年 10 月号) , p5

(135) 「第 29 回やまえ産業振興まつり 出品物入賞者」 No. 245 , 山江村総務課企画政策係, 2011. 11. 25 (平成 23 年 11 月号) , p3

(136) 「平成 24 年度予算説明 今年度の特長ある事業を紹介します やまえ栗振興事業関係、山江村特産品等出展事業助成金」 No. 250, 山江村総務課企画政策係, 2012. 4. 27 (平成 24

年 5 月号) , p5

(137) 「第 23 回やまえ夏まつり」 No. 254, 山江村総務課企画政策係, 2012. 8. 24 (平成 24 年 9 月号) , p4 (クリ花火の紹介)

(138) 「第 9 回やまえ栗祭り『栗づくし』の催しを予定」 No. 254, 山江村総務課企画政策係, 2012. 8. 24(平成 24 年 9 月号), p18

(139) 「栗の収穫祭!!『第 9 回やまえ栗祭り』 9/23」 No. 255, 山江村総務課企画政策係, 2012. 9. 28(平成 24 年 10 月), p8

(140) 「第 30 回やまえ産業振興まつり 出品物入賞者」 No. 257, 山江村総務課企画政策係, 2012. 11. 22(平成 24 年 12 月号), p3

(141) 「果樹生産者のみなさま 各種果樹生産振興補助金をご存知ですか」 No. 258, 山江村総務課企画政策係, 2012. 12. 28 (平成 25 年 1 月号) , p7

(142) 「第 10 回やまえ栗まつり開催！」 No. 266, 2013. 8. 23 (平成 25 年 9 月号) , p11

(143) 「山江村栗収穫期迎える」 No. 267, 山江村総務課企画政策係, 2013. 9. 27 (平成 25 年 10 月号) , p1 (表紙写真)

(144) 「栗づくしに賑わう 第 10 回やまえ栗まつり」 No. 267, 山江村総務課企画政策係, 2013. 9. 27(平成 25 年 10 月号), p8

(145) 「第 31 回やまえ産業振興まつり 出品物入賞者」 No. 269, 山江村総務課企画政策係, 2013. 11. 22(平成 25 年 12 月号), p3

(146) 「果樹生産者の皆様へお知らせ」 No. 271, 山江村総務課企画政策係, 2014. 1. 24 (平成 26 年 2 月号) , p8(山江産栗・柚子の苗木や肥料の補助金について)

(147) 「山江の栗を追いかけて」 (広報紙での栗の記事連載と栗の収穫の開始について) No. 278, 山江村総務課企画政策係, 2014. 8. 22 (平成 26 年 9 月号) , p16

(148) 「山江の栗を追いかけて」 (今年の栗の状況について下球磨営農センター果樹担当の堤さんへのインタビュー) No. 279, 山江村総務課企画政策係, 2014. 9. 26 (平成 26 年 10 月

号) ,p20

(149)「山江の栗を追いかけて」(栗に含まれる主な栄養成分と効果) No. 280, 山江村企画調整課企画調整係, 2014. 10. 24 (平成 26 年 11 月号) , p16

(150)「山江の栗を追いかけて」(四万十町の先進地研修) No. 281, 山江村企画調整課企画調整係, 2014. 11. 28 (平成 26 年 12 月号) , p20

(151)「山江の栗を追いかけて」(長野県小布施町と飯島町の先進地研修) No. 282, 山江村企画調整課企画調整係, 2014. 12. 26 (平成 27 年 1 月号) , p24

(152)「山江の栗を追いかけて」(山江栗の収穫量についての紹介) No. 283, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 1. 23 (平成 27 年 2 月号) , p16

(153)「山江の栗を追いかけて」(村内の栗の剪定) No. 284, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 2. 27 (平成 27 年 3 月号) , p16

(154)「山江の栗を追いかけて」(栗の種類について紹介) No. 285, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 3. 27 (平成 27 年 4 月号) , p28

(155)「山江の栗を追いかけて」(栗の樹の生育状況) No. 286, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 4. 24 (平成 27 年 5 月号) , p24

(156)「山江の栗を追いかけて」(全国の栗の生産地を紹介) No. 288, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 6. 26 (平成 27 年 7 月号) , p20

(157)「山江の栗を追いかけて」(「丹沢」などの生育状況について下球磨営農センター果樹担当の堤さんへのインタビュー) No. 289, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 7. 24 (平成 27 年 8 月号) , p20

(158)「台風 15 号が残した爪痕 枝が折れた栗の樹」 No. 290, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 8. 28(平成 27 年 9 月号) , p20

(159)「やまえ栗まつりの開催について」 No. 291, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 9. 25 (平成 27 年 10 月号) , p24

(160)「山の神と海の神々のめぐみをいただく やまえ栗まつり」No. 292, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 10. 23 (平成 27 年 11 月号) , p2

(161)「第 33 回やまえ産業振興まつり出品物入賞者名簿」No. 293, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 11. 27 (平成 27 年 12 月号) , p3

(162)「山江の栗を追いかけて 対馬市で山江村の特産品が常時、販売開始！」No. 293, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 11. 27 (平成 27 年 12 月号) , p16

(163)「山江の栗を追いかけて やまえ栗を使ったモンブランが九州のコンビニで期間限定販売」No. 294, 山江村企画調整課企画調整係, 2015. 12. 25 (平成 28 年 1 月号) , p20

(164)「山江の栗を追いかけて 下村浩司シェフ特別講演会を開催しました」No. 296, 山江村企画調整課企画調整係, 2016. 2. 26 (平成 28 年 3 月号) , p16

報告書・研究会報告資料等

(1)勝原秀之「JA 球磨山江果樹研究会」pp1-2 (勝原氏が JA 球磨山江果樹研究会会長時代の作成資料・1997 年頃作成された資料に基づく)

(2)「山江村の年度別における栗販売金額の調査資料」2009. 11, p1 (球磨地域農業共同組合下球磨営農センターからの提供資料)

(3)「平成 21 年産 栗販売実績 (受入数量)」2009. 11, p1 (球磨地域農業共同組合下球磨営農センターからの提供資料)

(4)熊本ソフトウェア株式会社「山江村栗バーチャルミュージアム調査研究会資料」2010. 2. 12, pp1-5 山江栗バーチャルミュージアム調査研究会第 1 回 (開催日: 2010. 2. 12、場所: 山江村農村環境改善センター) 配布資料

(5)矢田部祐介「山江村の栗の歴史」pp1-5 山江栗バーチャルミュージアム調査研究会第 1 回 (開催日: 2010. 2. 12、場所: 山江村農村環境改善センター) 配布資料

(6)大塚洋輝「日本の栗生産地の地域分化と二大生産地の差異」pp1-7 山江栗バーチャルミュージアム調査研究会第 1 回 (開催日: 2010. 2. 12、場所: 山江村農村環境改善センター) 配布資料

(7) 岡山慎司「中国における栗」 pp1-7 山江栗バーチャルミュージアム調査研究会第1回
(開催日:2010.2.12、場所:山江村農村環境改善センター) 配布資料

(8) 山中守「山江栗バーチャル・ミュージアムと地域情報化の展開方法」『平成21年度かちやりプロジェクト 栗バーチャルミュージアム調査報告書』熊本県球磨郡山江村 2010,
pp1-56

(9) 熊本ソフトウェア株式会社「山江栗バーチャル・ミュージアム製作に関する仕様書 (CD-ROMあり)」『栗バーチャルミュージアム調査報告書』熊本県球磨郡山江村 2010, pp66-78

(10) 並木志乃「農村社会における栗の購買支援の拡充策と情報伝達の役割」『平成21年度かちやりプロジェクト 栗バーチャルミュージアム調査報告書』熊本県球磨郡山江村 2010,
pp58-65

(11) 球磨地域農業共同組合下球磨営農センター球磨地域農業共同組合下球磨営農センター
「栗の市町村別販売実績推移」2010.8, p1 (平成16年度から同21年度の球磨郡市別の栗の
数量、単価、金額)

(12) 一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構「やまえ栗はおいしい」(味わってみらん
ね!人吉球磨のうまかもんツアー配布資料、ツアー実施日2014/9/8-9) 2014.9, pp1-30

(13) 並木志乃「やまえ栗がテーマのツアーを企画・運営して」『味わってみらんね!人吉
球磨のうまかもんツアー報告』2014.10.28

<<http://www.kouryu.or.jp/information/chakuchi/a51k29000000a0wg.html>> (アクセス
日:2016.2.1)

(14) JA 球磨果樹研究会・球磨地域農業協同組合「平成26年度 JA くまクリ出荷反省会資
料」(開催日:2014.12.4、場所:アンジェリーク平安・人吉市) pp1-11

企業サイト・プレスリリース等

(1) 織月酒造「織月、旨さの真相 第2回 村の誇りと人の夢を蒸留した酒」『ほろよいび
と』(純米焼酎「織月」会報誌) Vol.2.2003.Spring,

<<http://www.sengetsu.co.jp/horoyoi/bucknum/02/shinso.html>> (アクセス日:2016.2.9)

- (2) 気になる！くまもと（熊本県発行のメールマガジン）連載「熊本食の風物詩」第 378 号，
2008. 9. 25
<http://www.kininaru-k.jp/2008/back_doc/09/0925/syoku.html>（アクセス日：2016. 2. 1）
- (3) 水道町スイーツプロジェクト「水道町スイーツ vol.6 やまえ栗の巻」（パンフレット） 開催期間 2010. 10. 1～12. 31
<http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf>
（アクセス日：2016. 2. 9）
- (4) NPO 法人かちやリンクやまえ「栗の皮ムキに 13 人が参加」『かちやり便り第 1 号』
2010. 11. 1<<http://katyalinkyamae.cocolog-nifty.com/blog/cat47634799/index.html>>
（アクセス日：2016. 2. 5）
- (5) 日本の郷文化「熊本県郷自慢山江村の名産物」（NPO によるポータルサイト）
<<http://jpsatobunka.net/meisan/kumamoto/kumamoto-04.html>>（アクセス日：2016. 2. 1）
- (6) 山江村物産館ゆっくり「やまえ栗について」
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/>>（アクセス日：2016. 2. 1）
- (7) JR 九州「JRKYUSHU SWEET TRAIN『或る列車』長崎コース 11 月メニュー・生産者について」プレスリリース， 2015. 10. 30
<https://www.jrkyushu.co.jp/top_info/pdf/652/aruessyanove.pdf>（アクセス日：2016. 2. 10）
- (8) 中小企業基盤整備機構「『やまえ栗』100%使用した『栗』菓子のシリーズ化と、新商品開発事業」J-Net21（地域資源活用チャンネル）
<<http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/MTninteiKeikaku/kyushublock.html>>
（アクセス日：2016. 2. 10）
- (9) 有限会社やまえ堂「『やまえ栗』100%使用した『栗』菓子のシリーズ化と、新商品開発事業」山村活性化支援交付金事業及びふるさと名物応援事業検討会配布資料（開催日：2015. 12. 21，場所：中小企業大学校人吉校）

ブログ記事（やまえ栗商品の販売企業を中心に）

- (1) お菓子の香梅「和菓子 季節からの贈り物『栗（くり）』」2012. 9. 4

<http://www.kobai.jp/wagashi_120904/> (アクセス日 : 2016. 2. 1)

(2)京王百貨店ブログ「絶品！やまえ栗のジャム」2013. 10. 16

<<http://keio-dept-blog.cocolog-nifty.com/blog/2013/10/post-8893.html>> (アクセス日 : 2016. 3. 8)

(3)東武百貨店船橋店カフェコムサ「ベリーカフェタイム♪/船橋東武限定タルト&新作タルト登場！！」2014. 10. 3

<<http://www.tobu-dept.jp/berrycafetime/cnt25522.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1)

(4)博多阪急販売員スタッフがおすすめ スタッフブログうまちか(地階食料品)「日本有数の栗の里・熊本県山江村の『やまえ栗』を使った栗まんじゅうなどの栗菓子を期間限定で販売中！」2015. 6. 4

<<http://www.hankyu-dept.co.jp/hakata/hhb/umachika/01/00282771/?catCode=761010&subCode=762451>> (アクセス日 : 2016. 2. 1)

(5)津田沼 PARCO カフェコムサ「☆やまえ栗と祇園辻利抹茶のタルト☆」2015. 9. 15

<<http://tsudanuma.parco.jp/page2/9226/287/>> (アクセス日 : 2016. 2. 1)

(6)銀座熊本館スタッフブログ「秋の味覚、利平栗はいかがですか。」2015. 9. 24

<<http://ginzakumamotokan.blog.fc2.com/blog-entry-298.html>> (アクセス日 : 2016. 3. 8)

放送

(1)KKT くまもと県民テレビ「花咲か一座の豪快テレビ～山江村の巻～」1992. 10. 3 放送

(2)KKT くまもと県民テレビ「クリの里山江村のボンネットバス物語」1994. 5. 21 放送

(3)MBC 南日本放送「ズバット！鹿児島」2010. 10. 2 放送

番組サイト<<http://blog.mbc.co.jp/zubakago/2010/10/?p=4>> (番組ブログ・アクセス日 : 2016. 2. 9)

(4)KAB 熊本朝日放送「駅前TV サタブラ サタぶらっ旅」2013. 8. 10. 放送

番組サイト<<http://www.kab.co.jp/archive/satabura/tabii/130810.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 9)

(5)RKK 開局 60 周年記念「くまもとまるっとみてあ〜る記！」2013. 10. 6 放送
番組サイト<<http://blog.rkk.jp/60maru/2013/10/06/>> (アクセス日：2016. 2. 5)

(6)山江村ケーブルテレビ「人吉球磨のうまかもんツアー」『やまえ TODAY』(その日の出来事を伝える番組 毎日更新) 2014. 9. 8~9 放送 18:55/20:55/21:55/翌 6:55/9:55

(7)山江村ケーブルテレビ「やまえ栗をテーマとした企画 味わってみらんね！人吉球磨のうまかもんツアー」, 『山江村 CATV 情報局』9 月 20 日号 (1 週間の出来事を伝える番組 毎週更新), 2014. 9. 20~26 放送 0:00/6:00/7:00/8:00/18:00/19:00/21:00

(8) 山江村ケーブルテレビ「下村浩司シェフ特別講演〜やまえ栗の未来を考える〜」『山江村情報局』(3 分 30 秒), 2016. 3. 5~11 放送 0:00/6:00/7:00/8:00/12:00/18:00/19:00
2016. 3. 12~18 放送 1:00/9:00/13:00/22:00, 2016. 3. 19~3. 25 放送 5:00/16:00/23:00

(9) 山江村ケーブルテレビ「下村浩司シェフ特別講演〜やまえ栗の未来を考える〜」(1 時間 20 分のスペシャル番組), 2016. 2. 27~3. 11 放送 14:00/19:30

写真 (山江村役場所蔵)

- (1) 『くりサミット in やまえ写真集①』1996 (アルバム)
- (2) 『くりサミット in やまえ写真集②』同上

映像コンテンツ (山江村ケーブルテレビ所蔵、日付は撮影日)

- (1)2009. 9. 20 やまえ栗まつり①
- (2)2000. 9. 20 やまえ栗まつり②
- (3)2010. 1. 21 栗バーチャルミュージアム聞取り・プレゼン・デモ
- (4)2010. 2. 12 栗バーチャルミュージアム会議
- (5)2010. 2. 12 栗バーチャルミュージアム打合せ
- (6)2010. 2. 22 シルバー栗植え替え①
- (7)2010. 2. 23 シルバー栗植え替え② (西川内)
- (8)2010. 2. 23 シルバー栗植え替え
- (9)2010. 3. 10 山田小学校 3 年栗ようかん作り
- (10)2010. 3. 11 栗接木講習
- (11)2010. 3. 25 小さな産業づくり事業 (びっくり会焼き栗機)
- (12)2010. 3. 29 栗バーチャル M

- (13) 2010. 3. 30 栗剪定 (勝原秀之さん)
- (14) 2010. 3. 31 栗バーチャルミュージアム
- (15) 2010. 4. 13 栗接木講習
- (16) 2010. 4. 27 栗バーチャルミュージアム 報告
- (17) 2010. 6. 18 大雨 丸岡栗
- (18) 2010. 6. 23 栗・ホテル
- (19) 2010. 6. 23 丸岡栗
- (20) 2010. 7. 27 100727 ぎゃん知るソフトクリーム
- (21) 2010. 8. 23 山江栗・ひまわり
- (22) 2010. 9. 3 栗まつりのお知らせ
- (23) 2010. 9. 19 栗まつり午後
- (24) 2010. 9. 19 栗まつり午前
- (25) 2011. 1. 26 村長栗剪定視察
- (26) 2011. 2. 15 鹿本 栗研修
- (27) 2011. 3. 23 栗苗木調査
- (28) 2011. 3. 23 栗苗木調査
- (29) 2011. 4. 2 恒夏金属トラック山江栗広告
- (30) 2011. 9. 23 やまえ栗まつり①
- (31) 2011. 9. 23 やまえ栗まつり②
- (32) 2011. 9. 29 山田小3年生栗ひろい
- (33) 2012. 3. 21 栗苗木調査
- (34) 2012. 9. 23 やまえ栗まつり
- (35) 2012. 10. 7 栗山 (丸岡)、ヒマワリ植付、稲穂
- (36) 2012. 10. 15 山田小学校3年栗饅頭作り
- (37) 2012. 11. 2 山江中学校栗まろの日
- (38) 2013. 1. 29 栗の選定
- (39) 2013. 6. 13 やまえくりまつり
- (40) 2013. 9. 30 万江小学校くり拾い
- (41) 2013. 10. 15 山田小学校いこーデー (栗まんじゅうづくり)
- (42) 2014. 5. 16 栗柚苗木補助金交付
- (43) 2014. 6. 16 やまえ栗の生産担い手ビジネス①
- (44) 2014. 6. 16 やまえ栗の生産担い手ビジネス②
- (45) 2014. 7. 22 栗の担い手ビジネス会議 (第2回)
- (46) 2014. 8. 25 栗出荷協議会総会
- (47) 2014. 9. 1 栗の収穫と選別
- (48) 2014. 9. 3 栗の皮むき

- (49) 2014. 9. 12 栗の担い手ビジネス（現地視察）
- (50) 2014. 9. 25 山田小学校 3 年生やまえ栗学習
- (51) 2014. 11. 14 ぐるナビ通信に山江村の栗取材の様子
- (52) 2015. 1. 8 栗の選定（山本正行さん）
- (53) 2015. 2. 19 栗ビジネス事業報告
- (54) 2015. 3. 24 栗まんじゅう・びっくり団子
- (55) 2015. 6. 4 栗の花（丸岡）
- (56) 2015. 7. 16 らくのうマザーズの栗プリン
- (57) 2015. 8. 21 栗収穫、防虫、草払い
- (58) 2015. 9. 9 **【CM】** やまえ栗まつり
- (59) 2015. 9. 10 山田小 3 年：くりくり探検隊
- (60) 2015. 9. 27 第 11 回栗祭り 1・2
- (61) 2015. 12. 8 ローソン×山江栗 モンブラン発売報告会
- (62) 2015. 12. 14 栗にお礼肥え（尾方まさしさん）
- (63) 2016. 1. 14 栗の選定（中村賀津男さん）

2 やまえ栗・球磨栗のレシピ調査

和菓子

- (1) 「旬の栗で甘露煮を」『広報やまえ』No. 99, 山江村, 昭和 63 年 10 月 20 日, p3
- (2) 「栗まんじゅう」『山江村物産館ゆっくり』株式会社やまえ
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/kurimanjyu.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※「栗の料理あれこれ」『第 2 回全国くりサミット in 山江』第 2 回全国くりサミット in 山江実行委員会, 1996. 8. 21, p28 と同内容。
- (3) 「渋皮煮」同上
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/shibukawani.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※同上, p27
- (4) 「栗ようかん」同上
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/kuriyoukan.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※同上, p27
- (5) 「栗の甘露煮」同上
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/kanroni.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※同上, p27
- (6) 「茶巾しばり」同上
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/chakinshibori.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※同上, p27
- (7) 「栗入りそば蒸しまんじゅう」『熊本ひとよし・くま ムラのかあさんレシピ集』ひまわり亭, 2011, p53
- (8) 「栗の水羊羹」『山際シェフによるやまえ栗の特製レシピ やまえ栗はおいしい』(味わってみらんね! 人吉球磨のうまかもんツアー配布資料) 一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構, 2014. 9, p29
- (9) ふるさとの食指南書作成委員会 「栗の渋皮煮」『人吉球磨肥後さがら路のおごちそう』ぷらんどうデザイン工房, 2015. 6, p68 (2003 年県民文化祭における食の分科会による記録)

誌『人吉球磨くらし伝えづくり ふるさとの食 指南書』に加筆・改訂し再出版したもの)

(10) 「ホットケーキミックスで簡単 マロンクリームどら焼き」『球磨栗本舗 和栗スイーツレシピ』株式会社クマレイ <http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/recipe.php>
(アクセス日：2016.2.1)

(11) 「ラップで簡単 栗きんとん」 同上
<http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/recipe.php> (アクセス日：2016.2.1)

(12) 「栗あん入り茶万十」『熊本県地産地消サイト』熊本県農林水産部経営局流通企画課
<http://cyber.pref.kumamoto.jp/Chisan/intro/pub/detail.aspx?c_id=27&redi=0N&id=806&pg=1&lmst=11> (アクセス日：2016.2.1)

(13) 「栗万十」 同上
<http://cyber.pref.kumamoto.jp/Chisan/intro/pub/detail.aspx?c_id=27&redi=0N&id=803&pg=1&lmst=11> (アクセス日：2016.2.1)

(14) 「栗入りむし万十」 同上
<http://cyber.pref.kumamoto.jp/Chisan/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=71&id=1&sub_id=0&flid=2071> (アクセス日：2016.2.1)

(15) 「冷凍栗の渋皮煮のEmi レシピ」 有限会社やまえ堂, p1 (閲覧確認 2016.2.2)

ご飯

(1) 「吹き寄せごはん」『広報やまえ』No.173, 山江村企画調整課, 平成15年9月19日発行 (平成15年9月号), p16

(2) 「栗の炊き込みご飯のぐるぐるのり巻き」『やまえむらスローフードコンテスト入賞作品レシピ集』山江村役場, 2009.1, p3

(3) 「吹き寄せごはん」『広報やまえ』No.234, 山江村総務課政策調整係, 平成22年9月17日 (平成22年9月号), p20

(4) 「栗ごはん」『山江村物産館ゆっくり』株式会社やまえ
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/kurigohan.html>> (アクセス日：

2016. 2. 1) ※「栗の料理あれこれ」『第2回全国くりサミット in 山江』第2回全国くりサミット in 山江実行委員会, 1996. 8. 21, p28 と同内容。

(5) 「富貴寄せおこわ」 同上

<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/fukiyosegohan.html> (アクセス日: 2016. 2. 1) ※同上

(6) 「栗ごはん」『時代の駅健康応援レシピ集』NPO 法人かちやリンクやまえ, 2014. 2, p 5

(7) 「栗ごはん」株式会社やまえ・山江温泉ほたる, p1 (閲覧確認 2016. 2. 10)

(8) ふるさとの食指南書作成委員会「栗入りおもしろ飯」『人吉球磨肥後さがら路のおごちそう』ぷらんどろデザイン工房, 2015. 6, p21 (2003年県民文化祭食の分科会による記録誌「人吉球磨くらし伝えづくり ふるさとの食 指南書」に加筆・改訂し再出版したもの)

パン

(1) 「栗あんパン」『人吉球磨月刊情報誌 どうぎゃん』ぷらんどろデザイン工房, 2005. 8 (2005年9月号), p8

(2) 「炊飯器で簡単 マロンクリームパン」『球磨栗本舗 和栗スイーツレシピ』株式会社クマレイ<http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/recipe.php>(アクセス日: 2016. 2. 1)

スープ

(1) 「くり団子入り米粉のスープ」『やまえむらスローフードコンテスト入賞作品レシピ集』山江村役場, 2009. 1, p 7

(2) 「栗のポタージュ」『さつきくらぶ』(個人ブログ), 2014. 1. 29 栗のポタージュとデ IPP…私のランチ ♪<<http://misyacat.jugem.jp/?eid=2480>> (アクセス日: 2016. 2. 9)

基本レシピ

(1) 「ゆで栗」『第2回全国くりサミット in 山江』第2回全国栗サミット in 山江実行委員会, 1996. 8. 21, p28

(2) 「栗の上手な保存法」『水道町スイーツ』水道町スイーツプロジェクト, 2010, Vol. 6
<http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf>
(アクセス日 : 2016. 2. 9)

洋菓子

(1) 「山江の宝石」『やまえむらスローフードコンテスト入賞作品レシピ集』山江村役場,
2009. 1, p 6

(2) 「はる香」同上, p 9

(3) 「くり～むチーズケーキ」『熊本ひとよし・くま ムラのかあさんレシピ集』ひまわり
亭, 2011, p75

(4) 「栗のプリン」『山江村物産館ゆっくり』株式会社やまえ
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/pudding.html>> (アクセス日 :
2016. 2. 1) ※「栗の料理あれこれ」『第2回全国くりサミット in 山江』第2回全国くりサ
ミット in 山江実行委員会, 1996. 8. 21, p28 と同内容。

(5) 「栗のシロップ漬け」同上
<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/syruppickle.html>> (アクセス日 :
2016. 2. 1)

(6) 「オーブンで簡単 焼きマロンプリン」『球磨栗本舗 和栗スイーツレシピ』株式会社
クマレイ <http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/recipe.php> (アクセス日 :
2016. 2. 1)

(7) 「ホットケーキミックスで簡単 モンブラン」同上
<http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/recipe.php> (アクセス日 : 2016. 2. 1)

(8) 「コーヒーバナナケーキ*やまえ栗の渋皮煮 ver*」『苺ママの個人ブログ』
<<http://blogs.yahoo.co.jp/nati023240/38216851.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1)

(9) 「栗の渋皮煮のタルト」『くまもとの米粉 Kumakko』熊本県農林水産部農産課
<http://cyber.pref.kumamoto.jp/komeko/imgkiji/pub/detail.aspx?c_id=17&id=66> (ア
クセス日 : 2016. 2. 8)

- (10) 「栗とくるみの濃厚チョコケーキ」 同上
<http://cyber.pref.kumamoto.jp/komeko/imgkiji/pub/detail.aspx?c_id=17&id=66> (アクセス日：2016.2.8)
- (11) 「マロンムースケーキ」『Snap Dish』(料理写真とレシピサイトとアプリ
<<http://snapdish.co/d/vjHn0a>> (アクセス日：2016.2.9)
- (12) 「栗と水のゼリー」『山際シェフによるやまえ栗の特製レシピ やまえ栗はおいしい』
(味わってみらんね！人吉球磨のうまかもんツアー配布資料) 一般財団法人都市農山漁村
交流活性化機構, 2014. 9, p26

中華料理

- (1) 「鶏肉と栗の中華煮」『ふるさと球磨さんだより』人吉給食センター, 2015. 9. 19 発行(2015
年 9 月号) <<http://www.city.hitoyoshi.lg.jp/q/aview/92/191.html>> (アクセス日：
2016.2.5)

日本料理・郷土料理

- (1) 「栗の春巻き」『ふるさと球磨さんだより』人吉給食センター, 2011. 9. 19 発行 (2011
年 9 月号) <<http://www.city.hitoyoshi.lg.jp/q/aview/92/191.html>> (アクセス日：
2016.2.5)
- (2) 「栗豆腐」『熊本ひとよし・くま ムラのかあさんレシピ集』ひまわり亭, 2011, p52
- (3) 「いが栗」 同上, p53
- (4) 「芋きんとん」『時代の駅健康応援レシピ集』NPO 法人かちやリンクやまえ, 2014. 2, p 9
- (5) 「栗とうふ」 同上, p 35
- (6) 「栗入り煮しめ」 同上, p 13
- (7) 「鶏肉と栗の煮物」『株式会社やまえ・山江温泉ほたる』(閲覧確認 2016.2.10)

(8)「スライスかち栗」『山江村物産館ゆっくり』

<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/slicekuri.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※「栗の料理あれこれ」『第2回全国くりサミット in 山江』第2回全国栗サミット in 山江実行委員会, p27 と同内容。

(9)「栗チップス」同上

<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/kurichip.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※同上

(10)「栗と鶏肉の炒め煮」同上

<<http://www.kurinomura.com/yamae-kuri/kuri-recipe/kuritotochikin.html>> (アクセス日 : 2016. 2. 1) ※同上, p28

(11) ふるさとの食指南書作成委員会, 「栗きんとん」『人吉球磨肥後さがら路のおごちそう』ふらんどろデザイン工房, 2015. 6, p11 (2003年県民文化祭食の分科会による記録誌人吉球磨くらし伝えづくり ふるさとの食 指南書) に加筆・改訂し再出版したもの)

(12)「かち栗」同上, p 68

(13)「かち栗の甘煮」同上, p 68

クリーム・ペースト類

(1)「栗ペースト」『やまえむらスローフードコンテスト入賞作品レシピ集』山江村役場 2009. 1, p 11

(2)「栗のディップ」『さつきくらぶ』(個人ブログ 栗のポタージュとディップ…私のランチ♪) 2014. 1. 29 <<http://misyacat.jugem.jp/?eid=2480>> (アクセス日 : 2016. 2. 9)

(3)「絶品！超簡単自家製マロンクリーム」『Nadia』(料理研究者らのレシピサイト) 2015. 1. 1 <<https://oceans-nadia.com/user/21222/recipe/123041>> (アクセス日 : 2016. 2. 9)

(4)「栗クリーム」『株式会社やまえ・山江温泉ほたる』(閲覧確認:2016. 2. 10)

西洋料理

- (1) 「栗と鶏のグラタン」株式会社やまえ・山江温泉ほたる, p1 (閲覧確認: 2016. 2. 10)

調味料

- (1) 「栗のドレッシング」『山際シェフによるやまえ栗の特製レシピ やまえ栗はおいしい』
(味わってみらんね! 人吉球磨のうまかもんツアー配布資料) 一般財団法人都市農山漁村
交流活性化機構, 2014. 9, p22
- (2) 「栗のマヨネーズ」同上, p23
- (3) 「栗と梨のチャツネ」同上, p24
- (4) 「栗と梨のチャツネ 山椒の実入り」同上, p25
- (5) 「栗のスイートチリソース」同上, p27
- (6) 「栗のチミリュリースソース 日本風」同上, p28

3 やまえ栗・球磨栗の商品・メニュー調査

(右下の資料番号は、筆者の文献整理用である)

山江栗を使った商品・メニュー

表記の仕方

店舗名『商品名・メニュー名』値段
☆参考にしたURL (アクセス日)
★電話確認



JR九州 SWEET TRAIN

『narisawa bento』

※平成27年11月メニューに使用された。基本プラン料金 お一人様20,000円～(二人席をお二人でご利用の場合)※平成28年4月15日以降はお一人様24,000円～

基本プランは「大分駅→日田駅」「佐世保→長崎駅」など運行区間の片道JR、スイーツコース、ドリンク代等含む。人数等により別途料金がかかる。

☆www.jrkyushu.co.jp/top_info/pdf/.../aruressyanove.pdf

☆<http://www.jrkyushu-aruessha.jp/sweet> (アクセス日:2016.2.4)

資料1



カフェコムサ『熊本県山江村産やまえ栗と祇園辻利抹茶のタルト tart.マスカルポーネ台』1piece 1,080円

☆<http://tsudanuma.parco.jp/page2/9226/287/>
(アクセス日:2016.2.4)

★期間限定(津田沼 PARCO TEL:047-470-0421)

資料2



ローソン『熊本県産球磨栗のモンブラン』395円税込 数量限定

☆http://www.lawson.co.jp/company/news/detail/1256648_2504.html
(アクセス日:2016.2.4)

資料3



shirokane sweets『山江栗のタルト』450円

☆<https://ja-jp.facebook.com/muchcolorsakura> (アクセス日:2016.2.4)

★2016年1月で終了(イオンモール熊本店 モリコーネ TEL:096-235-2234)
(運営会社:株式会社ADSS 熊本県熊本市中央区上通町8-20
コスモス上通ビル5階)

資料4



前川珈琲店『山江栗のタルト』430 円税抜

☆<http://www.johsmile.co.jp/shop/maekawacoffee/index.html> (アクセス日:2016.2.4)

★2016.2.4 時点は販売中。材料の在庫が無くなり次第、販売終了とのこと。(熊本市東区戸島西 2 丁目 4-30 TEL:096-237-2234)

資料 5



欧風創作菓子 メゾン・ド・キタガワ『焼きドーナツ【ボヌール】マロンリング』194 円税込

☆http://md-kitagawa.com/products/detail.php?product_id=433 (アクセス日:2016.2.4)

資料 6



アイスクリーム・焼き菓子工房 ついんスター『干栗(ほしぐり)絞りアイスクリーム』税込 500 円

☆http://ice-twinstar.com/ts_prizr.html (アクセス日:2016.2.4)

★店舗で購入の他、通信販売も可能。(熊本県菊池市旭志麓 1584-4 TEL:0968-37-4556)

資料 7



デイリーヤマザキ DS 山江 SA 上り店『山江栗定食』800 円

☆<http://toku-manpuku-tt.seesaa.net/article/381860039.html> (アクセス日:2016.2.9)

★2016.2.4 時点は取り扱いなし。(山江サービスエリア上り TEL:096-22-8523)

資料 8



岡田珈琲『山江の和栗』180 円、『和栗のモンブラン コーヒー付き』800 円、『利平栗のマロンパイ』

←写真はマロンパイ

☆http://www.okada-coffee.com/cgi-bin/topix/index.cgi?page=15&mode=move&u_max=

★2004.10 にはあったが、2016.2.4 時点は取り扱いなし。

☆<http://www.okada-coffee.com/cgi-bin/topix/index.cgi> (アクセス日:2016.2.9)

★利平栗のマロンパイは、2010.10-2011.2 まで販売

(熊本県熊本市上通り 1-20 TEL:096-356-2755)

資料 9



山江サービスエリア下り『栗ジャムソフト』400 円

☆<http://blogs.yahoo.co.jp/turduscelaenops2009/32406484.html> (アクセス日:2016.2.4)

★通年販売中(山江サービスエリア下り TEL:)

資料 10



洋菓子店 komorebi『山江栗モンブラン』620 円税込

☆<http://ameblo.jp/komorebi096/entry-12074640442.html> (アクセス日:2016.2.4)

★季節限定。栗があるときに作る感じ。毎日では作らない。2016.2 月末までは作れそう。

資料 11



ホテル日航熊本 ケーキショップ ラ・パティシエール『和風ロールケーキ』1500 円税込

☆http://www.nikko-kumamoto.co.jp/blog_restaurant/32?c=&y=&m= (アクセス日:2016.2.4)

★2015.9.18-9.23 の期間限定販売。現在は山江栗を使った商品は無い。(熊本県熊本市中央区上通町 2-1 TEL:096-211-1111)

資料 12



サンタプレ洋菓子店『KUMA 栗ガレット』ホール 2100 円、カット 262 円。
『球磨ロン(モンブラン)』600 円税抜

←写真は KUMA 栗ガレット

☆<http://www.kumamotonavi.jp/index.php/navi/Details/detail/id/3007/> (アクセス日:2016.2.4)

★ガレットは、基本的には秋からお正月の期間の商品だが、電話にて予約注文すれば、それ以外の期間でも対応してくれる。(熊本県熊本市西区上代 10-12-5 TEL:096-283-1123)

資料 13



EdiTioN Koji Shimomura

『熊本県産やまえ栗のモンブラン仕立て パッションフルーツのエスプーマ添え』

☆<http://ameblo.jp/mayulove33/entry-11776656124.html>

★栗をペーストにして保存している。それがあ限りは提供できる。ランチまたはディナー、電話にてあらかじめ食べたい旨を伝えてくれる、メニューに入れてくれるそう。

(東京都港区六本木 3-1-1 六本木ティーキューブ 1F TEL:03-5549-4562)

<http://www.koji-shimomura.jp/>

資料 14



1 郷作 とく一『そば・マロンクレープ』450 円

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ VOL6 やまえ栗の巻』に参加。現在取り扱いなし

資料15



2 TRATTORIA・ROSSO『栗のドルチェの盛り合わせ』550 円

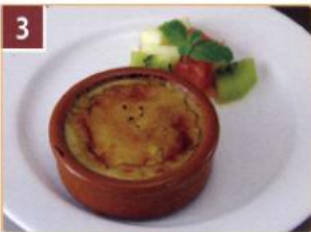
☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ VOL6 やまえ栗の巻』に参加。現在、ドルチェの盛り合わせは通常メニューにあるが、栗は期間限定で提供している。

資料15



3 スペイン料理 トレス『やまえ栗のカタラナ』450 円

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ VOL6 やまえ栗の巻』に参加。現在取り扱いなし

資料15



4 フランス食堂 ル・パサージュ『やまえ栗のロールケーキ・抹茶風味』500 円

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ VOL6 やまえ栗の巻』に参加。現在は、電話が繋がらず。

資料15



5 メルパルク熊本 レストランパール『やまえ栗のモンブランミルフィーユ』380 円

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ VOL6 やまえ栗の巻』に参加。現在取り扱いなし

資料15



米白餅本舗よねはくもちほんぼ『もっちー球磨栗』150 円

☆[http://www.at-ml.jp/index.php?](http://www.at-ml.jp/index.php?tn=index&in=57207&pan=99&pc=off)

[tn=index&in=57207&pan=99&pc=off](http://www.at-ml.jp/index.php?tn=index&in=57207&pan=99&pc=off)

(アクセス日:2016.2.6)

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ VOL6 やまえ栗の巻』に参加。
通年商品として現在も購入可能。(熊本市水道町 8 番 1 号 TEL:096-352-2367)

資料 15



7

レストラン高田屋『ふわふわマロンスフレ』525 円

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ
VOL6 やまえ栗の巻』に参加。現在は、電話が繋がら
ず。

資料 15



8

ONE MORE『栗のスムージー』500 円

☆[http://www.manyou-](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

[kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf](http://www.manyou-kumamoto.jp/users/eventnews/672_linkfile1_101001093506.pdf)

(アクセス日:2016.2.6)

★2010.10.1～12.31 に開催された『水道町スイーツ
VOL6 やまえ栗の巻』に参加。

資料 15



シュタイフ社『シュタイフとカフェコムサのコラボレーションタルト』

セット 1,380 円、単品 1ピース 1,080 円、1ホール 10,800 円

※販売期間 2015.11.20-12.25

☆<http://www.steiff.co.jp/press/> (アクセス日:2016.2.4)

資料 16



ケーキ工房ポエム『山江栗のロールケーキ』1,890 円

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷら
んどデザイン工房, 2013.10.20 発行(2013 年 11 月号), p25

「スイーツカタログ」『人吉・球磨 スイーツめぐりん本 2015Spring』ひと
よし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局, 2015.2, p14

「take a break(人吉球磨であじわう“ひとやすみスイーツ”観音めぐり
の間で楽しみたいスイーツをご紹介)」『相良三十三観音めぐりん本』

ひとよし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局, 2015.9, p12

資料 17



山江村物産館ゆっくり『栗まんじゅう』100円

「人吉球磨お土産事情 こっば買って帰らんぼん」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2002.12.20 発行(2003年1月号), p7

「ご近所タウン散策 ～山江村万江～」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2004.1.20 発行(2004年2月号), p38

「行かんぼん！買わんぼん！食べんぼん！物産館おばちゃんの味めぐり」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2006.4.20 発行(2006年5月号), p35

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2013.10.20 発行(2013年11月号), p25

「人吉・球磨の“おみやスイーツ”拝見」『人吉・球磨 スイーツめぐりん本 2015Spring』ひとよし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局, 2015年2月, p17

「人吉・球磨エリア」『くまもと県南 FOO DON ライブラリー』くまもと県南フードバレー推進協議会, 2015年8月, p7

「take a break(人吉球磨であじわう“ひとやすみスイーツ”観音めぐりの間で楽しみたいスイーツをご紹介します)」『相良三十三観音めぐりん本』ひとよし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局, 2015年9月, p15

「今話題のふるさと納税ってな～んだ？」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2015年12月号, p25

資料 18



山江村物産館ゆっくり『びっ栗だんご』150円

「行かんぼん！買わんぼん！食べんぼん！物産館おばちゃんの味めぐり」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2006.4.20 発行(2006年5月号), p35

「私のおすすめスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2006.12.20 発行(2007年1月号), p47

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房, 2013.10.20 発行(2013年11月号), p25

資料 18



山江村物産館ゆっくり『栗もなか』120 円

←写真左上

「行かんぱん！ 買わんぱん！ 食べんぱん！ 物産館おばちゃんのみめぐり」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房、2006.4.20 発行(2006年5月号), p35

資料 18



山江村物産館ゆっくり『栗のソフトクリーム』1本 300 円、ワッフルコーンはプラス 30 円

「やまえ栗のソフトクリーム開発」『人吉新聞』2010年7月19日(日刊)

「どうぎゃんちゃん 秋の祭りにお邪魔しま〜す！ やまえ栗まつり〜ミスマロンちゃんに挑戦！〜」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房、2015.10.20 発行(2015年11月号), pp42-43

★通年販売している、温泉の建物のほうで食べることができる。
(山江村大字万江甲 423 TEL:0966-28-3582)

資料 19



ラッキーランチ『山江栗のモンブラン』430 円

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房、2013.10.20 発行(2013年11月号), p24

★現在は、『マロニエ』という商品名に変えて販売中(460 円)
(人吉市大工町 35 TEL:0966-22-5687)



くまもと菓房 人吉店『栗みなは』 189 円

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどうデザイン工房、2013.10.20 発行(2013年11月号), p25

資料 21



清流山水花 あゆの里『くりり』300 円

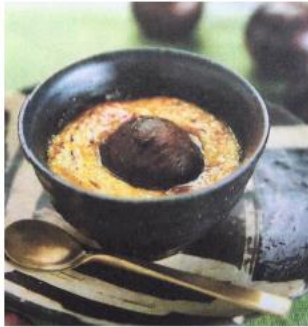
「スイーツカタログ」『人吉・球磨 スイーツめぐりん本 2015Spring』ひとよし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局、2015.2, p12

☆<http://www.jalan.net/yad312753/blog/entry0000549754.html>

(アクセス日:2016.2.9)

★売店にて販売(人吉市九日町 30 TEL:0966-22-2171)

資料 22



町屋旅館 一富士『栗〜in むブリュレ』450 円

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷら
らんどデザイン工房, 2013.10.20 発行 (2013 年 11 月号), p24

「休日カフェ&ダイニング」『人吉・球磨 スイーツめぐりん本
2015Spring』ひとよし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局,
2015.2, p9

★栗の時期のメニューだが、それ以外の時期は、前もって予約すれば食べることができる。
(人吉市九日町 60 TEL:0966-22-2410)

資料 23



やまえ堂

『やまえ栗 100%使用渋皮煮お買得 5 粒入り』定価
802 円

『栗ジャム』定価 864 円

『栗んとう』定価 432 円

『やまえ栗 100%使用渋皮煮大粒利平 200g』定価
2,222 円

『やまえ栗大粒利平 1 Kg 瓶』販売価格 5,400 円

『熊本県産栗渋皮煮 250 g』定価・販売価格 1404 円

『やまえ栗渋皮煮お徳用 500g』販売価格 2,592 円

『栗っこもち』定価・販売価格 540 円

「利平栗」を使用した渋皮煮は、クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」で出されるディナーのデザー
トにも使われている。

☆<http://www.yamaedo.jp/> (アクセス日:2016.2.4)

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどデザイン工房,
2013.10.20 発行 (2013 年 11 月号), p25

資料 24



パンとお菓子の工房 ナチュラル『クランブルタルト』310 円

☆<http://www.natural-pan-sweets.com/cake.html> (アクセス
日:2016.2.12)

★通年販売している。

(球磨郡多良木町 1042-2 TEL:0966-42-2262)

資料 25

球磨栗を使った商品・メニュー

表記の仕方

店舗名『商品名・メニュー名』値段
 ☆参考にした URL
 ★電話確認



らくのうマザーズ『球磨栗プリン』

☆<http://www.mothers.or.jp/products/milk/dessert/post-8.html>
 (アクセス日:2016.2.6)

★人吉市内だと、ロッキー人吉店にて購入できる。値段は店舗にて異なる。ちなみにロッキー人吉店は 199 円にて販売 (2016.2.10 調べ)

資料 26



パティスリー セイ『球磨栗のモンブラン』440 円税込

☆http://patisseriesei.com/item/montblanc_02.php
 (アクセス日:2016.2.6)

★通年販売している。
 (埼玉県草加市新里町 1219-5 TEL:048-911-2045)

資料 27



菓子乃季『球磨栗の贅沢モンブラン』580 円 (あさひ製菓株式会社が経営する話洋菓子店)

☆www.kasinoki.co.jp/kasinoki/pic/02e-09-20120918-11.pdf
 (アクセス日:2016.2.6)

★9.13～9.23 の期間限定
 (山口県柳井市柳井 5275 TEL: 0820-22-0757)

資料 28



ラリック『和栗のモンブラン』(420 円)

☆<http://www.gunlabo.net/shop/shop.shtml?s=805&e=1354&t=62> (アクセス日:2016.2.6)

★秋～クリスマスまでの期間限定販売
 (群馬県高崎市福島町 711-4 電話 027-372-2272)

資料 29



ルモンド『球磨栗モンブラン』※デコレーションケーキ ホール 2300円～5400円

☆<http://www.lumond.co.jp/sweets/> (アクセス日:2016.2.6)

★通年販売している。(〒077-0044 北海道留萌市錦町 3-1-6
TEL:0164-42-2239)

資料 30



パティスリー マツイ『球磨栗モンブラン』540円

☆<http://patisseriematsui.booo-log.com/e333168.html>
(アクセス日:2016.2.6)

★栗が入荷したら作る。秋限定販売。
(愛知県岡崎市庄司田 3-1-10 TEL:0564-54-0720)

資料 31



叶 匠壽庵『栗きんとん』1個 281円税込 4個入り 1242円税込

☆<http://www.kanou.com/archives/2526>
(アクセス日:2016.2.6)

★2015年の場合 9/10-12/23 の期間限定販売。今年も同じ時期になったら販売の予定。

資料 32

(長等総本店 滋賀県大津市長等 2丁目 4-2 (TEL) 077-525-8111)



こぐま洋菓子店『和栗のモンブラン』480円

☆<http://kogumakoshigaya.blog.fc2.com/blog-entry-12.html>
(アクセス日:2016.2.6)

★通年販売(埼玉県越谷市蒲生旭町1-56 TEL:048-986-8881)

資料 33



お菓子工房 伸『球磨栗モンブラン』441円

☆http://www.kanto-cake.com/montblanc/m_shin.html
(アクセス日:2016.2.6)

★10-3月の期間限定販売
(東京都東大和市立野 2-9-16 tel・fax/042-590-0666)

資料 34



パティスリー モンハイム『和栗のシフォンロール』350 円

☆<http://pool330.blog.fc2.com/blog-entry-125.html>
(アクセス日:2016.2.6)

★冬のみの販売



『モンブラン・クリーム』

☆<http://www.b-shoku.jp/modules/wordpress/?author=501&p=173334> アクセス日:2016.2.6)

★現在は取り扱いなし
(栃木県宇都宮市今宮1-16-21 TEL:028-645-2700)

資料 35



足立音衛門『熊本球磨栗の新栗のケーキ』 1本 3726 円(税込)

球磨栗の新栗をたっぷり使ったパウンドケーキ。2014.9/19 日から西武池袋本店・そごう横浜店で、200 本限定で販売された。

☆http://signof.me/ch/column_sweets1/entry/299418
(アクセス日:2016.2.6)

★現在は、球磨栗を使った商品はない。
(京都府福知山市内記 44-18 TEL:0120-535-400)

資料 36



菓子工房キイチゴ『球磨栗パースデーケーキ モンブラン』

4号 4200 円、5号(直径15cm)4900 円、6号 5950 円、7号 7500 円

☆<http://www.kiichigo.net/recommend/37736/>
(アクセス日:2016.2.6)

★秋の時期は、地元・西荻窪の栗を使っているが、それ以外の時期は、球磨栗を使用。(東京都杉並区西荻南 1-2-17 TEL:03-3335-4446)

資料 37



アサヒ『京町茶寮はんなり彩りあわせ』ミルク系キャンディ

2015.9.7 から販売開始。

☆<http://www.asahi-fh.com/company/newsrelease/2015/150820.html>
(アクセス日:2016.2.6)

★(アサヒフードアンドヘルスケア株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル:0120-630611)

資料 38



祇園きなな本店 限定メニュー『栗きななパフェ』1300円 税込

☆http://www.kyo-kinana.com/g_menu.html
(アクセス日:2016.2.6)

★秋の期間限定 1日20食
(京都市東山区祇園町南側 570-119 TEL:0120-834-014)

資料 39



溪月堂

『ひとつぶ栗饅頭』200円税別

☆<http://www.keigetsudo.com/products/kurimanju.php>
(アクセス日:2016.2.10)

『栗きんとん』160円

☆<http://www.keigetsudo.com/products/kurikinton.php> (アクセス日:2016.2.10)



『栗きんとんショコラロール』1本1,500円税別

☆<http://www.keigetsudo.com/products/kurichocolat.php>
(アクセス日:2016.2.10)

★栗きんとんのみ9～4月限定販売。そのほかは通年販売。

(大分県中津市 TEL:0979-24-5284 溪月堂 本店)

資料 40



大地の菓子 ラ・テール『和栗のモンブラン』599円 税込

☆<http://www.laterre.com/patisserie/topics/post-182.html>
(アクセス日:2016.2.6)

★モンブランは、秋から冬にかけての限定商品。使用する栗は国産にはこだわっているが、いつも球磨栗とは限らない。(東京

都世田谷区池尻 TEL:03-5486-5489)

資料 41



あまみや『季節がわり膳 2012秋(平日限定)』1500円

あまみや特製トマトソースとバルサミコで仕上げたさんまのフリット～球磨栗を添えて～

☆<http://amamiya.chu.jp/season-2012-autumn/>
(アクセス日:2016.2.6)

★現在は球磨栗を使ったメニューは無い。(熊本県熊本市中

央区上通町 4-16 タバラビル 2F TEL: 096-323-1136)

資料 42



エリヤ洋菓子店『クマロン』350 円

☆ <http://www.nakano-eriya.com/sweets.html> (アクセス日:2016.2.12)

☆ http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/results.php (アクセス日:2016.2.8)

★ 通年販売している(東京都中野区本町 4-38-20 TEL.03-3384-1234)

資料 43・44



お菓子の香梅『点前栗(てまえぐり)』210 円

『深山栗(みやまぐり)』120 円

← 写真右が深山栗。10月の金土日限定発売。

☆ http://www.kobai.jp/kisetsu_aki10/ (アクセス日:2016.2.8)

☆ http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/results.php (アクセス日:2016.2.8)

★ 現在栗を使って出している商品は、韓国産の栗を使用。現在、球磨栗を使った商品はない。(熊本市白山 1 丁目 6-31 tel.096-366-5151)

資料 43・45



ハーティブドーナツ『球磨の栗』130 円

☆ http://www.kumarei.co.jp/shop/user_data/results.php (アクセス日:2016.2.8)

★ 電話つながらず。閉店か？

(愛知県日進市栄 3 丁目 2108 tel.0561-76-4668)

資料 43



パティスリーグレイス友井店『和栗のモンブラン』税抜 390 円

☆ <http://www.grace-1.com/deco.html> (アクセス日:2016.2.10)

★ 通年販売している。

(大阪府東大阪市友井 2-29-16 TEL:TEL:06-6722-0058)

資料 46



洋菓子サフラン『国産栗のモンブラン』5号 3564 円税込 6号 4698 円税込

☆ <http://www.safran.co.jp/deko2015.htm> (アクセス日:2016.2.10)

★ 通年販売している。

(大阪市生野区生野西 2 丁目 1-32 TEL:06-6741-4976 寺田)

資料 47

町店)



パティスリー シェ・タカタ『和栗モンブラン』

☆<http://www.chez-takata.com/petit.html> (アクセス日:2016.2.10)

★通年販売している。

(京都府宇治市神宮宮北 28-7 tel0774-32-5200)

資料 48



アンジェ洋菓子店『和栗モンブラン』450 円

☆<http://www.ange-cake.com/season/index.html> (アクセス日:2016.2.10)

★季節限定の商品

(岡山県津山市山北 400-4 TEL:TEL:0868-22-1819)

資料 49



LA NELGE『栗のシフォン』498 円

☆<http://www.patisserie-laneige.jp/menu.html> (アクセス日:2016.2.10)

★通年販売している。

(広島県広島市東区牛田本町 4-2-21 TEL:082-221-3940)

資料 50



ル・シュクル『球磨栗モンブラン』360 円税抜

☆<http://www.lesucre.jp/%E3%83%97%E3%83%81%E3%82%AC%E3%83%88%E3%83%BC/>

(アクセス日:2016.2.10)

★通年販売している。

(福岡県うきは市浮羽町浮羽289-8 TEL:0943 (77) 7090)

資料 51



銀座みゆき館『和栗のモンブラン』702 円税込

☆<http://www.cafe-ginza-miyukikan.com/cake.html> (アクセス日:
2016.3.10)

★通年販売している。(中央区銀座 6-5-17 みゆき館ビル 1F TEL:03-
3574-7562(銀座本店))

資料 56



庄籠製菓舗『ふわふわ巻き 和三栗』1,200 円

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんど
うデザイン工房, 2013.10.20 発行(2013 年 11 月号), p24

★栗の時期だけ製造・販売。
(球磨郡湯前町中里1830-5 TEL:0966-43-2119)

資料 52



菓子工房 KANEKO『和栗モンブラン』380 円

「球磨の栗を使ったスイーツ」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんど
うデザイン工房, 2013.10.20 発行(2013 年 11 月号), p24

★夏場は販売していない。それ以外の時期は販売している。
(球磨郡あさぎり町上北 276-18 TEL:0966-45-0157)

資料 52



兼田製菓舗『モンブラン』300 円

「スイーツ男子」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんど
うデザイン工房, 2013.10.20 発行(2013 年 11 月号), p32

★通年販売している。
(球磨郡湯前町 1844 TEL:0966-43-2122)

資料 53



田舎ん万十『栗万十』80 円

「スイーツ男子」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどろデザイン工房, 2011.1.20 発行(2011年2月号), p33

★だいたい通年販売している。
(球磨郡あさぎり町免田東 1749-2 TEL:0966-45-2854)

資料 54



やまぐち駅弁『栗めし』1,100 円

「KUMA 研」『人吉球磨月刊情報誌どうぎゃん』ぷらんどろデザイン工房, 2004.4.20 発行(2004年5月号), pp14-15

☆http://www.kyushu-ekiben.com/ekiben_detail/ekiben_detail_63.html
(アクセス日:2016.2.4)

★通年販売している。
(人吉市中青井町 300 TEL:0966-22-5235)

資料 55

Ⅲ 講演録「やまえ栗の未来を考える」

講演タイトル：やまえ栗の未来を考える

—やまえ栗を分解する・再構築する—

講演者：下村浩司氏

<開会>

北田課長「皆様こんにちは」

会場「こんにちは」

北田課長「13時30分としておりましたけれど、だいたい皆様お揃いでいらっしゃいますので、只今から特別講演会の方を始めさせていただきます。本日は大変お忙しい中に多数お集まり頂きまして大変有難うございます。それではただ今から下村浩司シェフを招いた特別講演ということで講演会を始めさせていただきます。まず講演に先立ちまして山江村村長内山慶治がご挨拶申し上げます。」

13:20～村長挨拶

内山村長「皆様こんにちは」

会場「こんにちは」

内山村長「今日は1時開場、1時半開演ということだったんですけど、私も12時半頃来たら皆さんお集まりだったもんですから、えらい1時間半前からは待ってきんなな～とおもったら」

(会場 笑い)

内山村長「実は1時半からでした、ただもう皆さんお集まりで、1時と思ってお集まりだったと思いますが早く始めさせていただきます。まあ、ちょっと私もなごしゃべらるんなあと思っているながら・・・」

(会場 笑い)

内山村長「村長は話の長かねと言うもんもおつですがちょっと我慢して聞いて頂きたいと思います。今地方創生の一環として要するに、産業興して仕事ば作れというですね、で山江は栗を中心としたそういう取組をやっていきますと、まあ宣言をしておりますし、そういう計画を63事業を創りました。で、全部が全部は当然お金もないしできません、ただしできるところから一つずつ始めていきたいと思いますというのが、まあ山江村の場合特に特産と言われている栗があります。ただ、この栗も実は、今日は生産者の栗研究会の方々もおいでですけど、400数十トンあったのが、現在は140、50トンになった。で、今年は結構苦労しておりますけど30トン位しか去年は取れなかったということでもあります。やまえ堂の皆

さん方もそうでありましょうし、物産館も栗まんじゅうの材料が足らずに、主力商品をです、栗まんじゅうが当然途中でなくなるということで、もちっこまんじゅうをです、人吉のなかやと共同してやっておりますがそれに代わるものとして出そうとしています。それくらい苦労してそれぞれ栗の商品は作っていかざるをえないというような状況であります。ただ、栗が一番の課題でもあるんですけど、この基礎たる栗の生産量をです、今150 トンを300 トン、5年後に200 トン、10年後に300 トンにしようじゃないかと言って役場の方に声を掛けております。また、先般、その栗の研究会、果樹研究会の方々、役員の方々との意見交換会のなかでもどういことをやった方が一番、その生産高が伸びるのか、もちろん法人の方々に、高齢された方々のもう俺は作っきらんばいという栗園については引き受けてもらうというような方法も考えていかなければいけないんだろうかと思っております。ただ、もう一つの課題が、しっかり栗のものさえあれば、後はです、栗まんじゅうとかやまえ堂で渋皮煮等々を作っておられますけども、その栗の加工を、どういう風にやっていったらいいのか、そして山江の栗を加工して、どういう人に食べてもらったら本当に喜ばれてやまえ栗の名前がです、広がっていくのかというようなことも大事でありましょうし、もう一つはどこにどう売っていくか、小布施にこないだ行ってきまして、実は小布施とは、長野県小布施町は栗と葛飾北斎と花の町でうっております。年間120万人来られてまして、今の課題は何ですかと質問したところ、あんまり人が多すぎて大変ですと。他所からどんどん企業も入って来ています、栗菓子屋さんもです。で、何が大変かという人が来すぎてというのは、国道が渋滞してしまうんだ、で駐車場が足りないんだという非常に贅沢な悩みを持っておられます。ただ、今小布施の方が東京から新幹線で、1時間半くらいで行きますから、完全に東京のほうを向いて、その商売をされているというか、いろんな環境整備をされている、また、そういう方々を呼び込まれている。で、今小布施という名前を言うだけで人がいっぱい集まるというような状況です。ただ、その小布施とは実は、私、山江の栗はどこに行つととじゃるか追いかけていったことが一回ありました。一つは恵那寿やさんというところに行ったんですけども、その恵那寿やさんはこうおっしゃいました。あと会長もこういう話をされるかもしれませんが、山江の栗と恵那の栗、要するに岐阜の栗を混ぜ合わせてです、栗の、栗きんとんを作ってます。あの、茶巾絞りの栗きんとんです、を作ってます。ただし、熊本の方の栗とおっしゃいましたけど、熊本のやまえ栗を含めた栗の量がどれくらい手に入るかで、全体、その年の全体の生産量がわかります。といいますのも、半分をきつたらです、50%を、向こうの栗と混ぜ合わせるそうです。で、こっちの栗が半分いかんかった途端に味が美味しくない、ということでこっちから入る量で、その年の栗きんとんの量が決まるんだと言って、重宝がられております。台風がきて大変心配されております。今年は大変だったと思います。その小布施にも実は行って色んな話をしてきたんですが、実は小布施とは、栗の話もそうだったんですが、その延長線上にです、栗をどう売るかというようなことも、栗まんじゅうともいろいろあったんですが、実は今回行きましたのはその小布施とです、姉妹友好都

市を結ぼう、友好都市宣言をしようということでやってきました。そういうところであり
ますけれども、向こうの方も栗菓子屋がおりまして、栗が視野から、最近は栗のうもなか
とクレームがついた、ということでもありますからもうちょっと栗の生産も良くしなくちゃ
いけない、いい栗を作らなくちゃいけない、2000 トン使うそうです。4 つの栗菓子屋で。
2000 トンというと山江村が 400 トン作ってもちゅんともいわんわけですから」

(会場 笑い)

内山村長「その付近を置いといても小布施の栗だけでも 300 トンは作るそうですから、
あついや 200 トン作るそうですから足りないということでもありますから。ただ姉妹友好都
市にするとやはり栗の生産の方法をですね、栗の管理をどうするか、どういう風に管理す
れば美味しい栗ができるか、加工の方は向こうの方が大先生ですが、一緒にやまえ栗と小
布施の栗を混ぜ合わせたコラボの商品を作っていくとかですね。まあ色んなことができま
すし、ひいてはその、物産の交流も含めて、物産の交流をしたり、人事の交流をしたり、
子どもたちが行ったり来たりというような楽しいですね、お付き合いさせていただけるよ
うに動きを始めているところでもあります。ということを総じてみますと、生産から加工と
流通を頑張っていこうじゃないか、そしてやはり栗生産農家の方々から 1 円でも 10 円でも
100 円でも高く栗を買いながら、そして山江の栗をもっともっと美味しく喜んでもらい、食
べるのをやりながら地域を活性化させていきたい、産業を作っていく、働く場を作っ
ていきたいということを思っております。山江だけでやろうとは思っておりません、実は
今日一富士の女将もおいでですけども、一富士の女将、実は、栗のブリュレっていうのを
作っておられまして、やまえ栗で作っておられますので一緒にやりながらという思いもあ
ります。いわゆる産学官でやっていくという話もよく聞きますけど、役場や行政だけで
はなくそういう現場で色んなご活躍の皆さん方のお力をお借りする、そして今日は、学と
いう意味ではですね、東京大学と今共同研究をしておりました。これも何で東京大学じゃ
るか？と私はよく言われるんですけど、実は私、九州のですね、社会情報学会の行政顧問
ばですね、5 年前までしておまして、その折に、非常にこう、まあ、総務大臣賞と一緒に
頂いたんですけど、山江村と一緒にその須藤先生っていう方が頂いたんですが、その人と
お知り合いということも含めて今回の、ある事業のパートナーとして組んで貰えんですか
と言いました。その事業をちょっとまだ置いといてもその延長線上にですね、せっかくだ
から一緒に地域づくりの共同研究をしましょうという話になったわけでもあります。その須
藤教授は先般、地域づくり研究所をオープンさせる時に記念講演を頂いとるわけですが
も、いよいよ、その産官学という形でですね、今年の 4 月からスタートさせたいと思いま
す。で、産学官、要するに民間の方々、そして大学の研究機関、そして行政だけで全て終
わるかというわけにはいきません。もちろん、村民の方々がそれに大きく関わってきて頂
きたい、そして村民の方々が色んな栗をやはり美味しく食べるというのは、まず村民の方
々がそういうことを始めてもらいたいとも思いますし、そういう力も大きな、こう将来に向
けての大きな力になるわけでもありますから、山江未来塾を作っていくかと思っております

す。これは、百人委員会と別名言いまして、その研究所の下に、色んな話が、環境の話だったり、産業の話だったり、福祉の話でもいいですし、教育の話でもいいですし、そういうことを色んな話し合いの中で、学んでいく、そして行動して実践していくということもその研究所の下支えになっております。実は今日はその研究所の事業の一環として、やまえ栗に焦点を当ててですね、今日の講演会を、実は東京大学主催で、行っているわけでありまして。役場主催じゃありません。お金は全部東京大学の方から今日のは出しています。というようなカラクリで今日の日を迎えたということでもあります。いきさつをいろいろしゃべりましたが、今日は下村シェフがおいで頂くということになって、来ていただいておりますけれども、下村シェフは、話には九州のななつ星ですね、超高級列車ななつ星に山江の栗を使ったデザートがでていたらしいという話を聞いておりました。実は JAL の国際線でも山江の栗を使ったスイーツが出ているらしいという話を聞いたんですけども、すべて下村シェフが作って、やられているという話でありました。その話を聞きながら、私、コソッと、実はシェフのところへ即時にお出かけして栗の話をしたら、山江の栗のことをよく御存じでしたけん嬉しく思ったんでありますけども、できれば何らかの形で一緒に仕事できればと思っておりましたところ東京大学の方とのシェアリングで、今日の日を迎えるということになったわけです。その後、今日来ていただくということがありましたものですからもう一回私と北田企画課長と、実はやまえ堂の中竹社長と四人でシェフのところにおじゃまして今日のお願ひも含めてですね、今後の付き合いをということでありました。下村シェフのエディション・コウジシモムラというお店は、ミシュランの二つ星のお店であります。あの一、ミシュランの二つ星って私もミシュランをちょっと調べたら、東京都内で 16 万のお店があるそうです、16 万店舗。で、三つ星のレストランが 10 か所位だそうです。二つ星が 4、50 か所位ですね、という風になります。要するにととてもとても有名なシェフでして、ある意味では今日お呼びしてということでもありますけどもやはり、山江の栗を使って色んな料理を作っておられる超一流の方から見たやまえの栗だとか、ものの考え方だとか、食材への向き合い方だとか、ある意味では、今後、どのように栗を使っていけばいいのかだとかの視点もどこかがですね、わかるのじゃなかろうかと思ひます。さっそく、これも言っているのか、言っているのかいいんですかね？いいんですかね、栗飯の中に栗、栗飯と栗ごはんを入れた料理はいけます！という話をちょっと今日昨日頂けても今日も後で試食をして頂けても、そういう今後のヒントもいっぱい詰まっているんだろうと思ひますし、まあ超一流のシェフでありますけども今後とも山江村に何らかの形で末永くお付き合い願ひすれば大変ありがたいなと思ひているところであります。15 分程、10 分前に始めましたのでちょっと長く喋れるなと思ひて、15 分程時間頂きました。たいへん失礼でありますけども今日お集まりいただきました皆さん方に改めてお礼を申し上げながら挨拶に代えさせていただきます。大変お世話になります。」

(会場 拍手)

北田課長「続きましてやまえ栗生産者の代表と致しまして山江村果樹研究会の会長であり

ます豊永高希様にご挨拶を頂きたいと思います。」

13：35～豊永さんあいさつ

豊永高希さん「皆さんこんにちは」

会場「こんにちは」

豊永高希さん「只今ご紹介頂きました果樹研究会の豊永でございます。宜しくお願ひ致したいと思ひます。まず、今回ご講演頂きます下村シェフにおかれましては大変お忙しいなかにはですね、こんな田舎まで、遠くまでおいで頂きて講演頂き本当に心から感謝申しあげます。有難うございます。今日は私たちが生産する栗が、シェフの手でどんな美味しいスイーツに変身するのか非常に楽しみで来ました。それと、数ある栗の産地の中からですね、山江村を選定していただいたということで非常に嬉しく思ひますし、何で山江村なのかということも聞いてみたい、また消費者ニーズ辺りがですね、どうなのか私たちは生産するばかりですのでそういうようなこともいろいろ聞いてみたいし、昨年台風で前年度の23%の収穫量でした。やる気を無くした人を元気づけるために今日は講演の中で、そのようなきっかけといいますかお話を聞けたらなと期待しているところでございます。それである、4、5日前に北田課長のほうから栗について挨拶しなさいと連絡がありました。話上手な内山村長の後に・・・」

(会場 笑い)

豊永高希さん「滑舌の悪い私が挨拶というのはどうにも気が引けておりますが、山江村の栗の歴史なり、現状、問題点についてちょっとお話をさせて頂きたいと思ひます。山江村に栗が導入されたのは大正時代、最初だったそうです。村内の篤農家に栗の苗木を配布した、私の小さな時の記憶の中に私の母の実家の畑にこんなおっきな(身振り手振りで強調しながら)栗の木がですね、何本も立っていました。大きな栗の木ですね、今は低樹高で低くやりますがその時は大きな栗の木でした。その苗木が大きくなった姿だったんだろうと今では思っている所でございます。本格的に導入されたのは昭和30年代から40年代。なぜ山江に栗なのか、山江村はご承知のとおり9割が山林です。まあ、耕地が少ない、水田が200ヘクタール位しかありません。農家使用地が低かったんですね、貧乏な村だったんです。そこで里山を利用した栗の栽培、その時の村長が考えたんでしょうね。里山で水田並みの所得をあげようということで取り組んだということを知っております。最初は、茨城の方に、若い人を先進地研修ということで技術者指導として派遣して、役場でブルドーザーを買ひまして、造成したと。今も新層とか西川内地区とか丸岡とか、平山栗園にもですね、階段等があつと思うんですがあれがその名残です。役場では中村孝行さんとかですね内田良谿さんたちが最初の作業に当たったということを知っております。こちらは盆地特有の寒暖の差が非常に厳しい所であります。人が住むにはですね、ちょっと厳しい所ではありますが、落葉果樹にとっては一番美味しい果実を生産する要素だそうです。そして南向きの赤土の土壌、これがまた美味しい。火山灰での栗とか瓜とかあんまり美味しくないそうです。これが美味しい秘訣ということだそうです。これに南ですから他の地域より

も早く出荷できる、お盆過ぎには実がしっかりするということで単価が高い。これと農家の方の考え方からすると設備投資が少なくていい、それと技術的にそんなに難しくないということで兼業農家の方も一斉に植え始めた。ということで面積は増大した。昭和 51 年に、山江農協の方で最新式の栗選果場を造りました。自然休業林による事業でした。そして（昭和）52 年に天皇陛下の献上栗です。章台地の福山知彰さんの栗園で献上栗を作って、そして村内の農家からみんな自分の良い栗を持ってきて一緒に送ったということ覚えております。その頃、日本一のやまえ栗と言っておりました。何で日本一なのかなあ？と思っておりましたが、私あの、東京の太田市場に栗の研修に行く機会がありまして、朝早くでかけたんですが、その時、一番最初に競るのがやまえ栗でした。やまえ栗が一番で一番高いんです。そしてほかの地域のが少しずつ値段を安くして競るというような方式で、ああ、うちの栗は日本一なんだ！ってということで意気揚々と帰ってきたことを覚えております。しかし、それから何十年と・・・きみまるではございませんが」

（会場 笑い）

豊永高希さん「最初に始めた人がですね、高齢化で手入れが芳しくないなという所もありますし、廃園になったところもあります。一番大きかとは有害鳥獣です。鹿、猿、猪、穴熊まで、特に鹿は果実だけでなくて実を食べますし、皮も剥ぎますし、ホントに毎年 1000 頭捕獲してもらっているんですけども、どうしても増えているというような現状ですね。大きな問題になっております。ですからだんだん年々ですね、右肩下がりでも面積とか収穫量が減ってきている。やまえ栗の未来を考えるということで、これは心配だなと危機感を感じている所でございます。しかし、山江村の唯一の特産物である栗だったらこの地域と比較しても負けないと自信、プライドを持っております。他の産物はなかなかそこまでいきません。熊本県一位になることはできませんのでですね、栗に特化してですね、今後は頑張っていって頂ければと思っているところでございます。私たち果樹研究の方ではですね共同参画ということで男女共同参画、女性の、女性部を結成したいと思っておりますし、定年起農者ですね、定年してから農園を始めることですね、意欲のある人がおりますのでその人たちに技術の指導もしていきたいと思っているところでございます。また、販売戦略としましてですね、山江の栗は美味しいという定評でございますが、何が美味しいか解っていないんですね、誰も。科学的根拠といいますか、比重が高いとかですね、甘み成分とか風味が強いとか、そのようなことを検査機関で検査して売り出して貰いたいということで村の方にはお願いしております。未だ嘗て栗の産地なのに、品評会、栗の品評会がやったことがないんですね、実は担当こちらでございましたけども、忙しくてそれどころではなかったもんですから」

（会場 笑い）

豊永さん「ですから、例えばですね、果樹研究会 200 名の会員がおります、その他にもいるんですけども、200 名で例えば 3 つの品種それぞれ 1 k g ずつ持ってきて貰う、そしたらそれだけで 600 キロの栗が自慢の栗が並びます。そのような品評会をやったらなあ。そ

してそれを店に流すと、PR としてはいいんじゃないかなと思うしております。ぜひあの、担当課の方で取り組んで頂ければということで思っているところでございます。それからここに内山村長、担当の方、栗に対して非常に熱心でございまして、各種の補助事業に取り組んでもらっております。栗をですね、倍増したいと10年後に、大丈夫かなと思いましたが、我々は笛吹けど、のようじゃ駄目だと、一緒に努力して頑張ろうということで研究会のほうで健闘しているところであります。今後、やまえ栗のブランド活用の為頑張りますので皆さん方のご支援ご協力をよろしくお願い申し上げまして挨拶に代えさせていただきます。本日はどうも有難うございます。宜しく申し上げます。」

(会場 拍手)

北田課長「大変有難うございました。栗の歴史、現状、それから将来に向けてのテーマと、色々と私どもにとっても参考になるお話でした、ありがとうございました。続きまして、出席者の紹介ということで、本日は定員30名ということで誠に勝手ながら先着順ということで募集をいたしました。30名以上の方が今日お集まり顶けました。ここで出席者の紹介、団体ごとということでご紹介させて頂きたいと思っております。あの、紹介されたら都合の悪い方はいらっしゃいますか。」

(会場 笑い)

13:45～参加者紹介

北田課長「まず先ほど村長の話の方でありました人吉の老舗旅館一富士旅館様から3名お見え頂いております。有難うございます。それからですね、山江で栗会社を設立されたやまえ堂のですね社長以下従業員様もお見えでございます。それから山江村の食生活改善委員の方も9名ですかね、参加頂いております。それと担当の管理栄養士です。それと栗研究会の方、会長様以下副会長2名の方、合計3名お見えになっておられます。それから農村レストランやまえのまんま NPO 法人で旧役場を活躍して、活躍されております本山代表以下スタッフの方、ありがとうございます。それから山江村議会議長、豊永様ですね。それから株式会社やまえの料理長、特産部長以下物産館のスタッフが参っております。それから栗の生産、加工、流通まで一手にやっておられます株式会社山江元気村代表村坂様もお見えになられてます。それから山江村商工会指導員の藤川様、それと山江村議会の栗の生産者代表ということで松本議員様にお越し頂いております、ありがとうございます。その他今ご紹介に漏れた方はいらっしゃいますでしょうか？本日は30名ということで誠に勝手ではございますが定員を切らせて講演会を開催させて頂きました。それでは早速講演会の方に移らせて頂きたいと思っております。先ほど村長がおっしゃられたように今日は東京大学の主催ということで東京大学の並木特任講師の方にこの後は進行の方をお願いしてシェフと対話形式による講演会ということで始めさせて頂きます。それではシェフの下村浩司様です。どうぞよろしく申し上げます。」

(会場 拍手)

13:50～シェフのプロフィール紹介

下村シェフ「はい、ご紹介頂きました下村といいます。東京の六本木でフランス料理店を経営しています。実は、やまえ栗との出会ってというのはですね、これはたまたま実は僕茨城県なんですけど、正直茨城県の栗はかつて使ったことがないです。よくまあ丹波とか岐阜はよく聞きますけど、僕が本当に栗を使いたしたのは5年位前なんですけど、当初より、今はやまえ栗っていうので当初は利平栗っていうことでメニューに載せていたんですね。それが2年位前ですかねえ。JALとか、JALのまあファーストクラスで世界にやまえ栗が、利平栗が飛び立ったんですね、ななつ星の方で。当初利平栗だったんですけどある時中竹社長がやまえ栗に変えて欲しい。ということでそれ以来うちの店もやまえ栗ってことで。ただちょっと残念なことにまだその山江っていうものですね、全国区ではないんですね。山江村っていうこと自体が……。それでうちはここに必ず熊本県の山江村って、うちのお客様たちは熊本イコール栗の産地っていう認識はあるんですけど、その場所がどこかっていうのは正直僕を含めて未だあんまり知られてないということもありますので、僕としては今回こうやっておうかがいすることができましたので自信をもって山江村とはこういうとこだよと、場合によっては僕が何かこの素晴らしい栗を使って皆さんの為に協力できることがありましたら、テレビとかそういうことで紹介していきたいと思います。まあここに来るまでですね、ほんとに内山村長さんに中竹社長、あと東京大学の並木さん、足しげく通って頂いて、その情熱というか思いで今日僕は来ています。実はうち昨日は休みだったんですけど今日は営業してるんですけど、僕なしでお店を営業するってことはまずないんですね、ですから、それで日曜日っていうのもなかなか難しいので今日月曜日ってことで、本当に特別に、今日は皆さんの情熱に負けて」

内山村長「有難うございます。」

下村シェフ「今日はですね僕が一部スイーツはやりますが、お店の状況と色々キッチンのシステムとか機材が違いますから同じものは出来ないですけども、通常僕がこういう料理を作っていますってことを紹介させていただきます。すべての料理に共通していることとして、素材を活かすっていうこと。例えば素材がビジュアル的に見えるっていうこととお口のなかで食べて頂く時に何を食べているのかっていうのが明確に分かる。よくフランス料理は色んな技法で食材をいじって複雑にするっていうような考え方が一部の方にはあると思うんですけど僕のなかでは、ちょっとその技術で支えてあげるだけでメインの素材を活かしてあげるっていうのが僕の考えるフランス料理です。はい、次。例えばこれはある雑誌の撮影、取材だったんですけど（スクリーンを指差しながら）これは何でしょう？って見るからにこれは目玉焼きです。」

（会場 笑い）

13：55～目玉焼き紹介

下村シェフ「まあ和洋中、フランス料理のシェフたちが一人ずつ記憶に残る朝食っていうテーマで、ある方はまあ、お母さんの作る味噌汁が僕の記憶の朝食ですね。じゃあうちの母親がこの目玉焼きを作ったかっていうとこれはうちで母親が作っていたものではないん

ですけど、僕が当初フランスで働いたレストラン 3 つ星のベルナール・ロワゾーっていう所でこれのヒントになるような目玉焼きは出しているんですね、こう、卵白を焼いて、黄身をちょっと寄せて暖めると。ただこの黄身って特別な凄い丸い黄身で、やはりこの視覚的にどう訴えるかということでは実はこの黄身自体を一度冷凍しています。冷凍をして解凍をすると流水で、そうすると卵白は液状化して柔らかくなるんですね水のように、なので型にはめないと流れてしまうんですね。反面卵白、その卵黄っていうのは凄い濃厚なものになります。これを組み合わせてお塩とこれは黒コショウのチュイル、黒コショウをプレスかけた板状の黒コショウです。ですから卵と塩とコショウで普通の目玉焼きも、僕的にインパクトのあるものとして生まれ変わるような形で昇華させたものがこの目玉焼きです。で案の定この目玉焼きはトップページで見開きになるわけですよ。だからいかにこう素材感を出すかっていうのが、素材を美味しく感じさせるための技術じゃないかと僕は思います。」

13 : 57~ブーダン・ノワール紹介

下村シェフ「ちょっとこれはなかなか難しいブーダン・ノワールっていう簡単に言うと豚の血の腸詰めです。ブラッドソーセージという、腸詰めに豚とか豚の背油とか玉ねぎとかにんにくとか、場合によっては栗をいれるところもあります、フランスのある地方だとか。ですから栗なんかも実はこれに合うんですね。ただ一般的にはですね、左側の写真にあるようにリンゴを焼いたものです。リンゴのロースト。豚の血の腸詰め、ブーダン・ノワールとリンゴっていうのは結構定番中の定番なんですよ。ただああいう腸詰めにフランス人はね、問題なく召し上がると思うんですけど、日本の方はちょっと抵抗のある方もいらっしゃるんですけど、デザートのようなビジュアルに、こう変形させて提案することで取っ掛かりが優しくなるというアプローチしやすくなることによって、こういう盛り付けだったり、こういう盛り付けだったり（モニターを指差しながら）ちよつとこう、チョコレートのデザートみたいな。で、こう隣のテーブルがまあ出てる訳ですよ、で、美味しい美味しいって頂くと、じゃあ自分たちもね、まあトライしてみようか、皆さんがそういう普段馴染みのないようなものは皆さんがどうやって手を出してオーダーしてくれるかっていうのをうかがうわけですよ。」

14 : 00~イチゴのタルト紹介

下村シェフ「はい、これはイチゴのタルト。左側は世界中でこの時期、今の時期イチゴのタルトっていうのは多分あまり嫌いな方がいないくらいの定番中の定番のイチゴのデザート、スイーツ、お菓子だと思うんですけど。そういうものを僕は、こういう形のイチゴのデザートのタルトにする。で、左側のものってのは底に生地が、タルトの生地があるんですけども、僕のこのものっていうのはですねここにタルトの生地を、焼いたものを細かくして、バターと砂糖でキャラメルにしてコーティングして食感を際立たせたものです。お口の中でこのタルトが出来上がる。そういうことを僕は考えて、これはもう定番中の定番のデザートです。ただ、皆さんが、もう認知度が高いデザートとかお料理ほど変化が皆さ

んが気付いてくれるということの代表的な例です。」

14：02～栗デザート紹介

下村シェフ「はい、ではこちら。これはあれですね。栗祭りの時の栗ですかね。」

並木「はい。」

下村シェフ「通常うちのレストランではこういった形を出しています。真ん中ですね。で、どうしても栗のデザートを出すとモンブランって言われてしまうんですね。モンブランってフランスの山ですけど、直訳すると白い山みたいな感じなんですけど、ぜんぜん白い山ではないですし、この皿の中には一切の油脂が入っていません。牛乳もバターもクリームもカスタードクリームもアルコールもまったく使ってないんですけど。栗のデザートイコールモンブランってことになってしまうので、白い山ってことでお皿が白い山になってます。白い山のようなお皿に、栗を盛ることによってモンブランっていうのを僕的にはオクケーかなと。で、あとこちら、ななつ星のほうで秋口にずっと使わせて貰っていた、これも栗とこれはパッションフルーツですね。こういう組み合わせで、いかに栗を前面にだすかという時にできるだけ大きな栗真ん中に、こう乗せていきます。とにかく栗を小さく切って食べやすくって考えられると思うんですけど僕の場合は栗自体は大きいものを一個、もし小さいものを二つつけるんだったら僕は特大を一つつけるとか、この時にスプーンとフォークにナイフを添えて栗を半分で食べて貰うとか、そういうインパクトを与えるために丸ごと、先程言った目で見えて口の中で何を食べるのかっていうのが明確に分かるような形の提供がしたかったんですよ。でそれが凄い評判なんですよ。この時期もう栗の時期ではないでしょうけど、まだうちにはですね、栗を食べたいって方がいらっしゃるのでもうそういう場合は提供できるように、去年は栗が凄い少なかった所を僕が無理をして中竹さんの方から頂いた栗がまだありますのでそういうものを使っています。」

14：05～大学芋紹介

下村シェフ「あとこれもですね、これは実際お店を出している物ではないんですけど撮影の時に、下村シェフが考える大学芋はどういう形でしょうか？で、実は僕大学芋はあんまり好きじゃないんです。」

(会場 笑い)

下村シェフ「あんまり好きじゃないです、あんまり食べないです、好んで食べないです。でも自分が美味しく食べるためにはどうしようかってなった時に、油で揚げたものをシロップであえるってところを、コーヒーとオレンジのシロップでさつまいもをコーティングして、ここにさつまいものアイスクリームに、こちらにごまをトッピングして、こちら(大学芋)にごまを振らずにこの場合はアイスクリームに振るとか、本来向こうにある構成のものは変化したもので、必ずそのものの組み合わせっていう、美味しいものは活かしていくっていう風に僕は考えて、あらゆる料理、デザートはこういう風に考えます。」

14：07～質疑応答

下村シェフ「すみません、ちょっと順番ありますけどまず今回皆さんの方から質問をいく

つか頂いてると思うんですね。で、栗の渋皮煮の殻を、どうやったら簡単に剥けるか。これは僕より中竹社長なんですよね。お答えできるのは。っていうこととか、あとですね、やまえ栗はお菓子として使いやすいか？ってのはこれはビジュアル的にインパクトがあるというか味として美味しい。僕のお料理先ほどお出ししたように栗の甘さが無ければお砂糖を足すとか、もっとリッチにするためにクリームを使うとか、バターを使うとか、風味が無ければお酒を使うっていうことでなく、素材そのものなので、素材のものが美味しくないと僕の料理は成り立たない、ということでこれはたまたま熊本の日航ホテルのシェフが僕の友人でしたので、彼からの紹介がスタートです。で、栗と相性の良い食材、これは僕が皆さんにお聞きしたい、栗と相性のいい食材はなんですか。ちょっと目が合った（一富士旅館のグループをみる）」

（会場 笑い）

下村シェフ「栗と相性のいい食材はなんですか？例えば？」

一富士の方「…（聞き取り不可）」

（会場 笑い）

下村シェフ「じゃあ例えば、お米とか、例えばキャラメルとか、僕の中では栗を食べた時にやっぱり栗って、あの、ま、ちょっと味が濃厚じゃないですか、蒸すにしてもフライにしても、で、僕は栗を食べた時にデザートとして酸味が必要だなと、栗を食べて考えたらパッションフルーツがイメージされて、ですからパッションフルーツが合うかなーと、これが合うんですよ。今日は試食を出す予定ではなかったんですけど、栗飯、どこでしたっけ？昨日の。胡椒？」

北田課長「山椒茶屋」

下村シェフ「山椒茶屋？」

北田課長「山椒茶屋」

下村シェフ「山椒茶屋で食べた栗飯が、正直こう、かなり塩分がきいたものなんですけど、それを食べた時にあっ、これ絶対栗に合うなって思いましたね。僕の中では、白米と栗にはちょっとこう無理があるんですよ、つながりには無理があつて。それをこう繋ぐのがお塩だったり、塩分だったり、ただその答えが昨日、栗ですね。栗がお米と栗を見事に、こう繋ぎ合わせるっていうものでしたね。ちょっと僕、先ほどお送りしたんですけど（写真が）飛んでます？」

並木「あっ、本当ですか？」

下村シェフ「もしあつたら、飛んでなかったです？」

並木「すみません。」

下村シェフ「こういった、見えますか？（アイフォンの画像を見せる）何か色がですね、栗っぽいんですね。」

会場「あ〜」

下村シェフ「かなり塩分が効きます。ここでね、持ってくるにあれでしたから急遽お願い

してちょっと今日炊いて貰いましたけど僕がさっき味見したところ、もっと塩が濃いほうが、とにかくその、僕の中の栗を活かす素材っていうのは何なのかって時にやはり色合いだったりもかなり肝心だったんですね。で、この栗って栗の色をしてるんですね、食感もよく、ここにしいたけとか色んなものを乗せるのではなく中にちょっと刻んだものを入れて、できたらですね上に大きい栗を一つ乗せてくと。おそらく中竹社長がそのうち考案されるんじゃないかと。」

(会場 笑い)

下村シェフ「とにかく本当に、栗飯と栗は最高の組み合わせだと昨日、思いましたね。まあこれは間違いないと思います。そういったことですね。次に生産者として何に気をつけて栗を栽培したらよいか？要するに、僕ちょっと細かい品種は分からないんですけど実際にそのやま栗としては品種としては何種類あるんですか？」

中竹さん「多くて5、6種類。」

下村シェフ「5、6種類、うちのは、あのあれじゃないですか、うちの栗は一」

中竹さん「利平」

下村シェフ「利平ですよ。利平がその中で一番大きい？」

中竹さん「そうですね、… (聞き取り不可)」

下村シェフ「味味的にはどうなんですか？利平のがいいですか？」

中竹さん「はい。」

下村シェフ「うちはとにかく大きいものを使いまして、これはコスト的な問題も多分あると思うんですけど、これも質問の中にお一人様いらっしゃったと思うんですけど、栗を使うとちょっとコストが高くなりますと。どなたですかね？ご質問頂いた方……。いますよね？コスト的にも……。そういう時に、これはもう栗、まあ全体的なものなんで、デザート類で何%何十%ということよりも、全体的にお食事のバランスとして、僕がもし、まあ細かいパーセンテージはちょっと分かりませんが、よく、僕がフランス料理を始めたときに、コストを掛けたくないんであればお砂糖を使いなさいと。要するにお砂糖で風味を出しなさいと。ただ、お砂糖だけでは甘いだけじゃないですか、だからお砂糖をキャラメルにして、それをムースにしたり、卵白を、ゼラチンをいれたり、クリームをたてたり、卵白をたてたものを加えたり、で、キャラメル風味っていうのは結構受けもいいですし、美味しさもありますし、で、栗とキャラメルっていうのも実は相性がいいものなんですね。ですから栗を餡がけするときに、キャラメルにしたちょっと香ばしくなった餡でコーティングするときに僕はぐーっと餡を引っ張るんですね。で、栗の頂上が尖がっていますよね、でそのままぐーっといくんですよ。そうすると、より、こうビジュアル的にインパクトが出たり、キャラメルとパッションならもうちょっといいんですけど。まあそういうその、安い低いお砂糖をいかに組み合わせて、キャラメルのムースに栗を、キャラメルのムースのコストを抑えて、できるだけ大きい、いい栗を使うとか、そういうことはできるかもしれませんね。えーと、後はですね、パッケージのセンス。まあセンスっていうの

は持って生まれたものっていうよりも磨くものではないかと思えますから、色んなものをね、この、例えば料理とかデザインだけじゃなく、色んなこう何というんですか、センスを見ていくと。例えば、うちのお店はエディション・コウジシモムラっていいです。エディションっていうのは何々版、ですから下村浩司版レストランって意味です。で、中に、のちのちお配りしようと思うんですけど、うちでアーモンドをコーティングしたものをこういう風にお出ししているんですね。（アーモンドの入った缶を見せながら）で、Edition を上にロゴにしているんですけど、こういうデザインは僕がやります。でEのEditionのEですね。Edition Koji Shimomura のEの周りの数字があるんですよ、5とか4とか、これはなんだかわかりますかね？僕の生年月日とか？」

（会場 笑い）

下村シェフ「これはゼロから始まって時計回りにお店の電話番号です。」

会場「おお～！」

下村シェフ「デザインとしてPRもしたいんですけど、ここに電話番号入れてしまうといかにもこうちょっといやらしいっていうか、お金が見えてしまうのは僕はやっぱり良くないと思えますので、気づく方は気づきます。気づいてもらえない方には僕がゼロから時計回りですって言えば、だいたい03ですから。こういうこともちょっとした、こうヒントというか、目的は、これ終わった後に色んなもの詰めてもらったり、この3分の1くらいのもあるんですよ、で、お客様にお渡しして、終わったら何か飴いれたり、チョコレートを入れたりしてバックに入れてもらっていつでも電話してくださいみたいな。」

（会場 笑い）

下村シェフ「そういう主旨は、PRなんですけど、ただ、デザインは全部入れて、なんかこう、なんとなく綺麗にまとまっているというか、例えばEdition字体を入れてとか。僕は22歳から30歳まで、僕はフランスで勉強しました。ですから色んな所で色んなものを見て、やはり日本人と違う思考とか、色合いのセンスとか、あと、料理感っていうのも人との付き合い方の違いとか、そういうのを僕は色々学んできたつもりでいますので、そういうのが何かの時に、こう出てくるような感じではありますね。ではあと、やまえ栗のブランドをしっかりと確立させるためにということで、栗の生産者、加工者、支援者ということの前にですね、先ほどもちょっと僕お話したんですけど、やまえ栗というよりも熊本は栗の産地っていうのは僕は比較的認知度は高いんじゃないのかと思うんですね。もしかしたら小布施よりも高いんじゃないかなーって、僕は思う。長野って東京の人たちにとっては、例えばリンゴとか杏子とか、まあ何でも取れる場所なんですけど栗よりもリンゴとか杏子とか桃とか、そういうのは全然出てくると思うんですけど、栗っていうのは比較的、熊本イコール栗なんですよ、ですから、しかもこれから皆さんが、全国区ひいては世界に、海外に打ち出すっていう時に、山江、熊本、九州、ジャパンですよ。もっとこう広く、そこら辺のポスターを見ると九州山江って書いてありますけど、もしあれ山江だけだと残念ながらですね、イコール熊本って印象を持ちにくいんですよ。ですから僕たちの中でも

熊本イコール栗ではあるんですけど、明確な産地はまだ曖昧なんじゃないかと思っていますので、ここで今打って出るには格好のタイミングではないかと思っていますので。まずそこから認知度、アップしてもう十分あるわけですから、じゃあそこで実際の生産をする時にはどうされるのかっていうのは僕よりもですね、皆さんがよくご存じなんじゃないかということと、この次、売れる商品とってイコール売れる商品ってどういうものですかね？中竹さん、売れすぎて困る、中竹さん。」

(会場 笑い)

下村シェフ「売れる商品とはって。売れる商品ってというのは、僕たち、皆さんから見た感じで、買いたい商品とはって感じですよ、買って頂く商品とは、もしくは買いたい商品とは何なのかっていう。で、恐らくこれから全国区で考えた時に、東京ってのは外せない所ですけど、東京ってですね、ポン酢にしても何にしてもとにかく凄い種類があるんですよ。デパート行くともう凄い種類があると。その中で、そのビンをとって頂くか否かっていうね、試食はできないんですから。そうするとこのパッケージセンスってというのが、別にこれがモダンでかっこいいとかそういうことじゃなく、なんとなくこう、なんとなくこう栗のイメージが伝わって、何かこう、食べてみたいと思うようなデザインというパッケージですね、デザインというか。あとはちょっとしたコメントとかね、何かその、そういうのがイコール。で、あとリピートされるかどうかっていうのは今度中身の問題ですね。意外とパッケージはいいけど食べたら美味しくなかった、結構ほらよくあるんですよ。ただ、中身はいいのにパッケージが良くないが故に、もう買っても貰えないし、リピートもないっていう。ここは僕はこれが一番ちょっと問題じゃないかと。でこの辺ですね、支援者とか山江村ってことに関して言うと、僕は昨日、夕方、ここに見にきたときに役所の向かい側のマロンの車庫、あれは何なのかな？と思いました。しかも、で、僕が数年前からやってたななつ星のロゴの色合いに凄い似てますよね、まあたぶんこちらが先だと思うんですけど。」

(会場 笑い)

下村シェフ「色合いの茶色の感じとかが、なんか凄くこう JRさんの打ち出すななつ星のものと字体とかが同じなんですよね。ですからちょっと開けてみてですね、まあ、僕が勝手にちょっとあれ見てみたいって言って、エンジンも掛けて頂いて、中を覗かして頂いて、しかもマロン号ですよ？」

(会場 笑い)

下村シェフ「こんな出来た話ないですよ。僕は、村長さんも中竹さんも何度もお話、お会いしているんですけど今までこのマロン号の話を聞いたことないですよ。」

(会場 笑い)

下村シェフ「こんな宝、まず栗が宝、そのシチュエーションでああいうね、車があったり、ましてはマロン号だと、でこれを活かさない手は、これなかなか今からね例えばこれから小布施が、まあ他の産地が真似してバス作って、車庫を作って、ちょっとトラックみたい

なデザイン的車庫ですよ。なかなかあれは作れないですよ。じゃあそれが年間数回ですよ。やはりこれは宝を活かしきれないんじゃないかと。ていうことを。そういう意味で僕はあれ見ただけで僕は来て良かったなと思いましたね。僕がもし、何かできるのであれば是非あの車は出して頂いて、やはりこう、独特な体験をして貰うとか、そういうのに本当活かせる。大きな宝だと思いましたね。あとこれですね、品質の特徴を活かした商品作りや思い浮かぶものやアドバイス等々。まず、僕個人的には大きい栗を求めます。あとは、どうしても B 級品とかそういうのはペーストとかになってくると思うんですけど、それはあの、上手くこう使っていくと。畜産で牛肉で皆さんその、フィレとかロースを使いたがるわけですよ。ただ、モモとか肩とか残ってしまうと。そのバランスがよくないと、じゃあこの辺をどうするか、この辺をハンバーグにして東京とかそういう所に卸すとか、ロースとかフィレは値段をちょっと高く設定して高級店に卸すとか、まあ栗の場合はね、まあどうなんですかね、やっぱりその、皮とか、家畜に与えるとか、本当はそこでリンクして何か作るとか。豚肉と、先ほど豚の血のソーセージと栗が相性いいって言いましたけど、豚肉とかあとはこちらで、普段皆さんが何かお出ししているジビエとか栗の相性なんかも凄い本当にいいですから。そういう副産物を使って餌を使ったものを栗とリンクして行うとか。そういう他のエリアではできないようなものが、ちょっとこの山江産ではできないんじゃないかなって僕は思ってますね。」

並木「では試食と考察のほうを。」

14：22～下村シェフのデモ（1回目）

下村シェフ「ではですね。（栗の入ったミキサーをテーブルに出す）」

下村シェフ「では試食というか簡単に、今から皆さんお出しするものを僕がちょっと作ります。これ栗のペースト何ですけども、これを回して行って。（ミキサーを回す）」

下村シェフ「ある液体を、液体を加えます。（液体をミキサーの中に加える）」

下村シェフ「お水です。」

並木「山江の“ありがとう”のお水です」

下村シェフ「ちょっといいですか（本山さんが前に出てくる）」

下村シェフ「物が良くてことはどういうことかという（ヘラで栗のペーストを混ぜる）」

下村シェフ「簡単に言うと栗を美味しく食べるには、栗っていうかその素材を美味しく食べるには、余計な物を入れないってことです。必要以外のものを入れない。このように無味無臭のお水を入れます。香ってみてください。」

（本山さんがペーストに顔を近づける）

本山さん「ん～。いい香りです。」

下村シェフ「皆さんお願いがあります。リアクションを大きく」

（会場 笑い）

本山さん「もう近寄った時から栗の香りがします。」

下村シェフ「香りが、これはホント皆さんが驚くほど香りが凄い高いですよ。」

本山さん「いや、ホントにここに来た途端わかりました。」

下村シェフ「そうなんですよ。ここに来た、ちょっと言ってしまったんで僕ちょっとマイクを外したんですけど。」

(会場 笑い)

下村シェフ「というぐらいに (ペーストの香りを確かめる)」

下村シェフ「これがやっぱり美味しいポイントなんじゃないかと思うんですね。で、ここが美味しくない物に、お酒を入れたり、クリームを入れてリッチにしたり、でそういうことなので、香りが (最前列の方にペーストを香ってもらう)」

下村シェフ「ちょっと回ってた方が香りがでるんですけど」

最前列の方々「あ〜。」

下村シェフ「あの一、ここでお酒を入れるとお酒の香りになってしまうので、お水を入れてもうちょっと滑らかにします。(ペーストを再度ミキサーに掛ける準備をする)」

下村シェフ「で、ですね。クリーミーっていうのは、なんかクリームじゃないですか、クリーム。で、クリーミーな物を乳化させるってことなんですね。(香りを確かめながらミキサーを掛けている)」

下村シェフ「ちょっとこれ今試食出しますから、これも使いますからちょっと待っててください。(裏のキッチンに行かれる)」

下村シェフ「結局まあ何と言うんですかね、マヨネーズが卵黄とかピネガーとか油が入っているのに、クリーミーだったら、乳化してる訳なんですね。ですから乳化はさせる。そしたら香りが出て、クリーミーになって。で、もし、その中の素材感、粒を活かしたい場合は敢えて乳化させないとか、これは乳化させるものなので乳化させます。(高橋主幹に材料をとってくるよう指示を出す)」

下村シェフ「この辺は水ですけどほとんど栗なんで凄いコストが高いんですね。よろしくお願いします。中竹社長 (中竹さんの方を見る)」

(会場 笑い)

中竹さん「頑張ります。」

下村シェフ「コストは高い、かもしれません。(ペーストを絞り袋に入れる)」

下村シェフ「まあ皆さんが、お客様が何いうかって、栗だっていうんですよ、あー栗だ！って。やっぱり栗ですよ。ほとんど栗ですから、あー、栗だって言うぐらいにホント栗なんですよね。じゃあ高橋さん。山江に骨を埋める高橋さん (高橋主幹を呼ぶ)」

(会場 笑い)

下村シェフ「これちょっとその辺に置いといてください。(ミキサーを高橋主幹に渡す)」

14：25～栗のパッションフルーツのムース試食

下村シェフ「まっ、今日はこういうものに入れます。今日はたまたま (容器にペーストを絞っていく)」

下村シェフ「30 しかないですけど 30 で大丈夫ですか？」

並木「ではグループの方は二人で一つで（笑）」

下村シェフ「では中竹さんは何度も召し上がってるんで。」

（会場 笑い）

下村シェフ「スプーンいってますかね、スプーン。先ほどパッションフルーツ、栗のパッションフルーツ、ありましたよね、栗の……。ちょっといいですか？写真」

並木「はい」

（下村シェフ写真をとる）

下村シェフ「こうじゃない、こうじゃない、こうじゃない、こうじゃないっすよ、こう（高橋主幹に支持を出しながら）」

高橋主幹「普通に」

（会場 笑い）

並木「こちらですね」

（下村シェフがキッチンからパッションフルーツを持ってくる）

下村シェフ「これですね、これですね、パッションフルーツ。これも牛乳も何も使ってない。パッションフルーツのジュースにゼラチンを入れてガスでこう、膨らませた（パッションフルーツを容器に盛り付けながら）」

下村シェフ「本当はここにあの、メレンゲとかもちろん栗の渋皮煮が丸ごとつくんですけど、お持ちですか。（中竹社長を見る）」

（会場 笑い）

下村シェフ「これを上に（高橋主幹に支持を出しながら）」

高橋主幹「はい」

（会場 笑い）

会場「いっちょまえぞ」

（会場 笑い）

下村シェフ「あの、こういうちょっとした試食会の時も紙コップとかではなく僕はこういう物を使います。（たまご型の容器を見せる）」

下村シェフ「これは立つんですね。ここが平らになってる。これはフランスのものなんです、これはプリンなんかもスチームできますし。これちょっと前の方に（高橋主幹に“栗のパッションフルーツのムース”を配るように支持を出す）」

高橋主幹「はい。」

（下村シェフ 引き続き容器に盛り付けている）

下村シェフ「まあそれなりに酸味はあります。まあ、脇の方にですね、栗を……。ちょっとこれ回してもらっていいですか」

（下村シェフ “栗のパッションフルーツのムース”を参加者に配る）

下村シェフ「これは卵の殻ではありませんからね」

（会場 笑い）

下村シェフ「じゃあちょっとどうぞ。」

(会場の皆さん 食べ始める)

下村シェフ「栗のあれはないですけどパッションだけはありますので」

(会場の皆さん雑談をしながら美味しそうに食べている)

下村シェフ「まあ本来はこの何倍もの量。いかがですか？」

豊永さん「味は栗のって感じ。」

本山さん「甘みがある。」

下村シェフ「まあこれが例えば山江産の場合はパッションではなく、どんな酸味が合うのかこの場合ゆずなのか、まあ柑橘なのか、何かしら酸味が」

(会場の皆さん話し合っている)

下村シェフ「皆さんどうですか？栗とパッションはどうでしょうか？」

会場「合います」

下村シェフ「ですから、どういった点は相性がいいのか。」

14 : 35～栗とショコラのコンヴィネーション試食

下村シェフ「あと今、次お出しする物はですね、やまえ堂さんの栗きんとん、っていうこの何ですか、100グラムの長方形のものがあるんですけど、そちらに同じように牛乳とちょっと水を入れてですね、このフードプロセッサーで回した物とチョコレートと一緒に絞り袋に入れて絞ったものです。これもこういうちょっとしたこう。(容器を見せながら“栗とショコラのコンヴィネーション”を配る)」

下村シェフ「で、一番底に栗だけがちょっと入ってます。栗だけを、やまえ堂さんの栗きんとんに牛乳と水入れて寝かしたものがちょっと底に栗だけ入ってますけど、栗はチョコレートと栗がマーブル状に」

(皆さん 美味しそうに頂いている)

14 : 40～商品開発

下村シェフ「やまえ堂さんの栗きんとんは僕は凄い美味しいと思うんですけど、ちょっとした、ぱさつく感がありますんで、簡単に水分を入れましょうってことと、先ほど、栗のこれからの山江産が売り上げとかブランディング、商品開発をしていく中で、ちょっとやっぱり弱めなのがやっぱりこう、洋のテイストのスイーツというか。あの、おまんじゅうとか栗きんとんということと同時に和の柱と洋の柱っていうものをこれから構築していくべきなんじゃないかなと。場合によっては栗とチョコレートとか、ね、栗とキャラメルとか、ね、そういうあんまりこう無理がなく、しっかり栗を感じると。割とお値段が高くともパッケージと売り込み次第では東京とか首都圏でも十分ちゃんと売れるものになるんじゃないかと僕は思います。ただ、そのお値段に見合った、それ以上の食感だったり、まあ美味しさがあるっていうことがまあ条件ですね。美味しければもう幾らでもいいような、値段はそんなら方々よりはやはりいますからね。逆にその、300円で売るよりも600円の方が美味しいんじゃないかな？って手を出す方っていっぱいいらっしゃるんですよ。だから

ね、その、あの何でしたっけ？昨日の、あのおまんじゅう、栗まんじゅう？」

中竹さん「はい、栗まんじゅうです」

下村シェフ「栗まんじゅうのお値段を上げたっていうお話を、これいいですよ、言って。ただ、その思っている以上に、あのあんまりその、お客さんは、しかも外部から来る方は50円上がろうが100円上がろうが、そんなに問題ではなく、ただそのものが価格に見合ったものであるかは、もう誰も文句は言うことはない。で、簡単に言うと、コストが掛かるんだったら値は上げていくと、で、上げていく部分はやっぱりその、内面の味の方もそうでしょうけど、外観のパッケージとかそういうものはやっぱりリンクしていかないと、やっぱりちょっと難しいと思いますよね。まあ、とかく東京だとパッケージに凝りすぎて、中はそんなこと無いっていう商品もあると思うんですけど、まあ意外とそれが売っていたりする部分も残念ながらあるんですね。まあそういうことが大切なことなのかもしれません。で、あとですね、実は今日、あの、栗に合わせるってことで、さつまいもを頂いたんですね。えー、紅はるかですか、あの、僕は想像以上にさつまいもがおいしくてですね、なんか昔は例えば、栗が高いのでそれを嵩増しするためにさつまいもをちょっと入れましょうみたいな感じが結構色んな部分であったと思うんですね。まあ、他の商品でも。嵩増しするように、底上げするように。ただ、今の時代っていうのは、嵩増ししたのもでもキッチンと明確にパッケージに表さなきゃいけないっていうこともあるんで、何か後ろめたいような形で嵩増ししたことを隠すことじゃなく、前面に押ししていきましょうとね、で例えば、じゃあちょっとリンゴの方を・・・。(並木に指示を出す)」

並木「はい」

下村シェフ「これ画面だけこれ、(拡大) できますよね。ではこれですね、僕が三年前にニューヨーク行った時にたまたま見つけたこれジュースなんですけど、ちょっと拡大するとリンゴの形をしているのが、これイチゴなんです、イチゴの種。まあ簡単に言うと、このジュースはリンゴとイチゴのジュースです。ただ、ね、まあまた考え方によってはイチゴだけだとこのジュースはとて高くなると。ということでイチゴにリンゴを増量してジュースとして商品化してるわけですよ。でもそのパッケージにリンゴの中にイチゴが入っているってことを明確に出しているんですね。例えばうちで、例えばあの、うちでは僕ですねバンコク、タイなんかよく行きますんで、タイの食材なんか使うんですね。で、数年前はライチのジュースを使った時に、前面のパッケージはライチの絵だけなんですけど、後ろを見ると白ぶどうって書いてあるんですよ。白ぶどうジュース。でも数年前から表のパッケージにもライチとぶどうの絵が入っていました。ですから、今明確に入っているものはビジュアル的には出さないと。しかも果汁100%って書いてありますから、ライチ100%と思ったら半分以上が白ぶどうジュースなんです。じゃあその白ぶどうジュースがコストを下げると同時にライチの底上げをしているっていう意味では、こういう形でリンゴジュースと、リンゴジュースがイチゴを底上げしているっていう。まあ、それなりに美味しいジュースですし、じゃあこういう形にちょっと戻るとですね。栗の、さつまいもと栗の

(並木に指示をだす)」

並木「はい」

下村シェフ「かつては嵩増しに、なんとなく申し訳ないけど隠れてやっていたものを、ちょっとこれ見にくいんですけど(モニターを指差しながら)栗の形をしているけどここはさつまいもの皮の感じが出るとか、ちょっと見にくいんですよ、これ、ちょっと見にくいんですよ。」

会場「ああ〜」

下村シェフ「まあ、ロゴがですよ、先ほどリンゴにイチゴの種のように、栗の形をして、ここは栗じゃなくさつまいもの、こう、紫の皮があるとか。もしさつまいもと栗をあわせる場合は。しかも、さつまいもこちらで採れるっていうことですから。ただ僕が思った以上にさつまいもが美味しすぎて、ちょっとこれは今回はちょっとバッティングしてしまうので、ちょっと今回、僕ちょっと止めようと、今回は止めました。ですから、例えばベース的なものは、さつまいもで、紅はるかで、上のトッピングは栗だとか、ね。あとは、上にちょっとペーストの栗があって、さつまいもがあって一番底は果肉感がある砕いた栗を入れるとか。で、こう混ぜない。ミックスせずに、パーツパーツによって、味わい変わると、モンブラン映して貰っていいですか？(並木に指示を出す)これじゃない、お菓子のモンブラン」

並木「はいすみません」

下村シェフ「ではですね、これアンジェリーナっていうまあ今日本にありますけど、当初僕がいた、フランスにいた頃は、日本には無かったんですね。僕はあんまりケーキは食べないんです。このアンジェリーナっていうのも、切って断面を見ると、表面の上の方が栗の濃厚なペーストなんですね。真ん中に、お砂糖の入ってない泡立てた生クリーム、底がメレンゲなんですよ。だから上から食べたときに、最初はこう、濃厚な甘さとか旨みとかね、風味があるんですけど、二杯目のスプーン、三杯目のスプーンになってくるとスプーンの中に、初め 100%栗ですよ、栗のペーストこの(モニターを指差しながら)。で、切ると中に生クリームが入っているので三杯目になってくると栗と生クリームが 50%位の割合になってくるんですよ、で、どんどんどんどんいくことによって今度は栗のパーセンテージが低くなって、スプーンごとに、お口にの中に入れる味わいが変わってくるってことなんですね。最後の方になるとメレンゲの食感が、卵白を焼いた食感が出てきたりして結局その一つを食べるにあたって、味わいが変わってくるってことは、まず一つは飽きないってことでしょ。味が変わってくるんで、もう一つは例えば彼女と、例えば、ご夫妻でも奥さんは甘い方がいいと濃厚な始めの一杯目のスプーンが凄く美味しいと、でも旦那さんは三杯目のちょっと生クリームが入って栗の甘さが抑えられた方が俺は美味しかったと。だから、その全部均一にしまうとずーっと同じ味ですからね、その甘さが強い人にとっては決してそのスイーツは美味いってところに当たってない訳ですよ。ただ、こう、甘かったり、今度はクリーミーだったり、こうあるときに(手で波を表しながら)必ずそ

の10人いた場合10人ともどっかで美味しいということを感じるっていうのがポイントっていうことは、バラつきのある、なんていうんですか、食べ物を作ると。これはハンバーガー、僕実はマクドナルドで商品開発もしてました。5年間。で、ハンバーガーとパンの間にレタスとかなんだかんだ入れたりするんですけど、この順番を変えただけで、まったく同じグラムでまったく同じ料理のものを入れても、順番を変えると味が変わってくるんですよ。ですから、いかにこう、均一じゃない不均一なものを作るかによって、味は変わってきてどなたが食べても美味しいってところに当たるっていうことは、それは美味しかったっていう商品ですよ。だから不均一にするってことが結構ポイントです。ただ、僕のお料理は全体的に、ちょっとお料理戻して貰っていいですかね。(並木に指示を出す)後はこういう食感とか、ちょっと食感入れてあげるとか、ね。例えばこれも(モニターを指差しながら)メレンゲのところと栗と、栗のペーストとパッションとか混ぜてないわけですよ。でお客様に、違う料理いいですか(並木に指示を出す)。ええ、よくお客様は混ぜてっでするんですけど、僕は、うちは混ぜないでくださいって言います。料理は混ぜると均一になってしまうので美味しく食べきれない可能性がある。これは口の中で、このタルトの部分が入るんで、口の中でタルトが再現できて、でもメインはあくまでもイチゴです。不均一な味を作るっていうことが多分ですね、多くの人に支持されるポイントだと思うんですよ。まあこれはあのお菓子っていうか商品だけでなくとも、いかに不均一なものを提案していくということと、社会、会社の組織の中でやっぱりこう、ね、適材適所っていう。なんか例えばこう、例えばクリエイティブだとか絵がうまいとか、口がうまいとかね、お金の、数字の計算が得意だとかそういう、なんですかね、適した人間を一つの企業に適材適所に配置するのと同じように、料理の中も、食感は彼で、クリーミーさはA君で、で、酸味はCさんでみたいなものを組み合わせることによって、不均一が良い形で人に伝わるっていうのを僕は考えてます。ただ、これは間違いないんじゃないかと僕は思います。そういうこう、会社の世の中の組織の在り方が、こういう食べ物にもやっぱり同じようにこう、活かされているってこともあるんじゃないかと僕は思いますね。あといいですか？」

並木「では、商品開発を」

下村さん「今のが商品開発ね、まあ後で中竹さんとじっくりとね、お話ししようかと思いませんけど。」

14:55～下村シェフの商品の作り方

並木「ちょっとこちらのご説明を」

下村シェフ「例えばこれはあの、シュトレンっていうドイツのクリスマスに食べるお菓子があるんですね、で、本来はここ白いんですよ(モニターを指差しながら)お砂糖で、お砂糖を塗して、ケーキみたいなものをお砂糖塗して、バターを、いや違う、溶かしバターを、ケーキを焼いた焼き菓子を溶かしバターに潜らせて、粉砂糖を塗していくんですけど、時間が経つとその、白い粉砂糖が油脂を吸ってちょっとこう、色が褪せてくるんですよ。で、僕はそれがどうも良くない。見た目が良くないので、ここイチゴの粉末です。(モ

モニターを指差しながら) 中もイチゴが入ったケーキなわけですよ。この箱っていうのはですね、Edition Koji Shimomura って箱も、本来はこれお菓子を入れるためではなくて、例えば僕がお皿とか、そういうのも実はデザインして販売なんかもしていますので、そういう時に使う、こう、ちょっと高級感があるものの中にお菓子を入れて。お菓子屋さんがこう、何て言うんですかね、やっぱりお菓子屋さんってお菓子がメインなので結構こういう機材、あの一、箱にそんなにお金を掛けながらも無駄に掛けられないわけですよ。ただ、僕の場合はこれがメインではないわけですから、こういうのもしっかりお金を掛けて、品がいいものを作って、もちろん中身も美味しいものを、こう、作っていくと。もう一回ちょっとここですね (モニターを指差しながら) 数ある商品のなかで、お客様に店頭ですすね、お客様に取って貰うためには、パッケージとか、あとはこう、容量とか。変に大きすぎると、ちょっとこう手がね、例えば 500cc の物を売るよりも、500cc を 2,000 円で売るよりも、半分だったら、250cc を 1,300 円で売るとか。その方が結構売れたり、ね、500cc なんか食べきれないよと。で、あとこれは僕個人的なものなんでなんともね、皆さんにお話していいかどうか分かりませんが、13 という数字が、結構僕の中でベースの、結構こう、訴えかける。1,300 円なのか 1,100 円なのか、1,500 円なのか、その 1,300 円とか 13,000 円っていうか、12,000 と 14,000 とは違い、13,000 っていう 13 っていう数字が、結構、消費税とか別としてですよ。13 という数字がですね、なんとなくこう曖昧な、位置なんですよ。で、この物件が 13,000 円まあ例えば 1,300 万とか、1,500 万だとか 1,200 万、1,100 万なのかで、ちょっとこうどっちつかずの、なんとなくこう、高くもなく、みたいなことを結構僕は考えて。今はちょっと値段上がってしまったんですけど、当時うちは、1 万より 13,000 からでした。料理教室も 13,000 プラスまあ消費税とかで、13 という数字がまあ、この日本の中で日本人にとって曖昧なこう、部分をこう、なんか手を出しやすいような、そんな感じが僕はあるんですけど皆さんどうですか？ね、まあ 13,000 円からね 11,000 円、13,000 円、15,000 円っていう時に、まあ中竹さんとか 1 億 5000 万とか」

中竹さん「いえいえ」

(会場 笑い)

下村シェフ「13 億とか 15 億の話なんですけど。ただ、そういうちょっと心理的な」

中竹さん「今一番出始めているのは 13 ですね、1,300 円のもですね。」

下村シェフ「売れます？」

中竹さん「はい。」

下村シェフ「やっぱり、何となくその、その曖昧なアプローチの仕方っていうのが高くもなく安くもなく、ね、まあ高い人は高い、ぜんぜん問題ないわけですから、このスタートを、僕は 13 という数字を結構いろんな場面で。時代的にもうちょっとこれいけるなって思った時には、うちは、今お料理は 15,000 円を出しちゃいましたけど、8 年、ずーっともう 7 年位は 13,000 円ってのは思っていましたね。生産地やメーカーが訴えたいことをどのような方法で表現するか、まあまず僕は熊本県ってのをどっかに書く。そのうちそれがジャ

パンになるでしょうから、村長さんが英語で流暢な英語でスピーチすることになるかと思うんですけど」

(会場 笑い)

内山村長「フランス語です」

下村シェフ「これですね。僕が欲しい情報っていうのは、やっぱりその、この後見に行くんですけど、本来はね、秋口に来て、その栗を生っている所を見ればいいんですけど、逆に今のこのもう枯れて実がついてない時にどういうシチュエーションの中で栗の木が生ってて、どういう所でどういうふう実が生るってのかっていうのは僕ちょっと見ておきたいですね。あとはそのシーズンに実際また僕が来ればね、実際見れますし、ね。お客様は何を目的に、何を実現するために栗を購入するか。これは、自分で食べたいっていう方と自分が食べたから贈りたい、食べて美味しかったから贈りたいって方と、もう食べずにいいと思ったものを贈りたいって人がいますね。で、僕が先ほど言ったテーブルウェアのものをデザインしてて、伊勢丹と三越しか僕は売りません。百貨店は伊勢丹と三越だけです。三越も銀座と日本橋全然違いますと。僕の中では、新宿の伊勢丹と銀座の三越だったんですけど、ある時に日本橋でちょっとデモをやってほしいと、料理試食も兼ねてそれを売りたいと。ただ年齢層が 70 アップ位なんですよ、で、僕のものは比較的モダンなので、ちょっと 70 アップの方にはこれ多分売れませんよということだったんですけど・・・。売れたんですよ～！」

(会場 笑い)

下村シェフ「ていうのはですね、娘の家族にプレゼントしたいとか、もう三越の日本橋の方って結構裕福な方が多いと思うんですけど、あの、自分たちはもう物は買いたくないと、もうお皿とか売れる程あると、もうこれ以上増やしたくないと、ただお金はあるので、お金はあるのでこれを誰かに贈りたいっていう需要がそこにはあるんですね。ただ伊勢丹なんかは自分が買いたい人が買うんですよ。ですからまたちょっと年齢層は低いんですけどですから、この商品、このデザインは年配の方には合わないって僕は思っていたんですけど、意外とその、どこにこう、使うことを前提に購入するのか、ね、自家用なのか、お歳暮なのか、じゃあそういうことが、意外とその自分たちが考えすぎていることが、もしかしたら考えすぎるってこともあるのかもしれない。まあ他の商品の差別化ですよ。特に栗辺りは差別化。まあ僕はこの山江産の栗っていうものをマロン号でも何でも使って、もっと前面に打ち出せる可能性が僕は秘めていると思います。やまえ栗としてどうするのか、生産もしくは加工。生産で流すって凄いですよね、凄いですよね。まあ、それはそれでいいと思うんですけどね、それはそれでいいと思うんですけど、加工できる場所は付加価値を付けて出せると思いますので、まあ今までは生栗をこう、出していた訳ですよ。まあそれはそれでそういう需要があるのであれば、それはそれで強い、美味しいという需要がある訳ですから、まあとにかく生産量を増やすっていうことと、実はこの中で栗を栽培されてる方ってどのくらいいますか？」

(参加者が5、6人ほど手をあげる)

下村シェフ「で、栗ができますよね、で、こう、採りますよね。落としたりして、落ちたりして全部採りきるんですか？」

会場の方「全部採りきる。」

下村シェフ「全部採りきる、採りきれない場合ってないんですか？」

会場の方「ない。」

下村シェフ「採りきれない場合がない。もしそれがホントに広いスペースを持ってですね、採りきれない場合があるときに、誰かに取ってもらってことはあるんですか？」

会場の方「ない。」

(会場 笑い)

下村シェフ「これはもう、利益は全部自分でとる。ですから場合によってはですね、場合によっては、これから跡取りがいないとか、もうこんな急な所で採れないって時に、例えばなんか若い人に委託して採ってもらおうとか、というなかで僕が、皆さんが何ができますかっていうなかで、やっぱりね、なんか子どもが多いんですよ？人口の割に子どもが多い、ということを知っていますので、で、九月の栗のお祭り？あるんですよ。栗のお祭りに関して皆さんはどういう、僕はまだ経験ないんですけど、どういうことを思われます？栗のお祭り。なんか毎年楽しみにしているとか、なんかもうそろそろ新しいものをやりたいとか、こういうことをやっていったらいいんじゃないかとか、なんか思うことありますか？栗の会長さん（豊永敏子さんの方を見る）」

豊永敏子さん「これまずいですね。なかなか行事が重なって行ったことがないんです、すいません」

下村シェフ「あっそうですか。じゃあ今年は先頭でですね、栗の被りを被って。」

(会場 笑い)

下村シェフ「行かれたことないんですか？栗は楽しみな方っていらっしゃいます？栗の祭り、いない？」

(会場 笑い)

下村シェフ「あっお一人、お一人」

手を上げた方「栗が高く売ればいいなと思ってます」

(会場 笑い)

下村シェフ「そうですよね。あの一意外とあれですか？」

内山村長「栗祭り自体がですね、今までそんなに大きい祭りとして位置付けてなかったんですね。ただ、今年は地方創生の動きもあるし、ちょっとイベントを整理しながら、栗の祭りをちょっと盛大に今年からやりたい。まあ去年はギリギリですね、まあ補助金頼みっていうといかんですけど、県の補助金が百万くらいボンと付いたもんでやったんですけど、さっき言われた果樹の会長言われた通り、栗の品評会辺りもその中でやったり、色んな形でまあ要するに、産業化と雇用を狙ってですね、逆に余所からいっぱい、こう人が来れる

ような祭りとして位置付けてまた第一回目を始めたいなと思ってます。」

下村シェフ「ちなみにその栗の祭りにお子さんたちってのは参加するわけですか？子どもたちは、子どもたちは何がその栗のお祭りのときに楽しみなんですかね？」

会場の方「栗のつかみ取りです。」

下村シェフ「栗のつかみ取り。これはね、あまり僕が状況が分からないんで、僕の考えなんですけど、例えばですよ、例えば、お祭りが今年九月の十何日とか二十何日とかどんな感じなんですか？日曜日ですよ？このエリアはもうちょっと早めに栗が早く採れるんですね、八月とかある時に例えば会長さんの所を一部開放して、前の日に頑張って落として貰って、子どもたちがマロン号で栗を採りに行って、それを使ったものを加工されて、ちょっと子どもたちに還元するとか、もしくはちょっと安めにキロ辺りいくらで買うとか、いずれにしろ子どもたちが栗の生産に参加するとか、いうことをお祭りに還元して、なんかあの時の栗が刺さって痛かったんだよな！とかいうようなのもこんなスイーツになって、美味しいとか、ね。来年妹も採り来たいとかそういう地元の、やっぱり特産にするには対外的にやるんじゃなくて地元での盛り上がりとかで、まあ用意させて、子どもが、大人が用意してそこに子どもをちょっと入れてってということってというのは難しいですかね？会長さん」

豊永高希さん「実は毎年小学生を招待して、栗狩りをさせていますけどね」

下村シェフ「僕がちょっと思うのはですね、やっぱり栗の難しさ、問題点っていうのは、イチゴとかリンゴと違ってその場で採ったものをすぐ食べれないじゃないですか。結局お母さんとか、なりますよね、お母さんちょっと茹でてとか、で、すぐそこで食べれないっていう部分が、まあちょっと弱みかなーと僕はちょっと思います。けど、それをある程度の時間を置いて、一週間とか二週間このお祭りで彼らに戻して、一部ちょっと戻してあげるっていうようなことで、なんか子どもたちのモチベーション上がって、ゆくゆくはこれから、何とも僕いい加減なこと言えませんが、皆さんが採ることが難しくなった時に、それをちょっと広めていって。で、僕がフランス行った時によく山、田舎の方とかは、山にいてキノコを採りにいくんですよ。で業者さんから来るものより鮮度がいいってことと、レストラン側は安く購入するわけですよ。今日はそこでお父さんと娘さんがレストランに売りに来ることによって、もうお小遣いが彼らは貰えるわけですよ。で、そういうことがもちろん都会ではできないことですから、実際にこう、ね、誰が採ろうが、委託するときは大学生が採ろうが、キロあたりを同じであれば、やっぱり今後考えた時に関係性がある子どもたちとか村民にそれを還元してあげるって言って広めていくってのはね、どうなのかなと。で、あのマロン号なんかも、結構マロン号なんかは小学生が乗る機会はあるんですか？年間で、子どもたちはどれくらい」

内山村長「最近は動かんですもんね」

下村シェフ「例えばその、これはちょっともうね、マスコミ的なあんまりいやらしい話かもしれないんですけど、子どもたちが、例えば会長さんの所にマロン号で栗を採りに行って、

行くって、こう、ストーリー的なものって、マスコミ的には多分ね、こう凄い面白いものなんじゃないかなと思うんですよね。そういうことを、これからはやっていき、で、情報は発信できるわけですから、で、栗イコール山江っていうのがこう、構築していけるんじゃないかなって。僕はちょっとね、外部から来た僕はちょっとそういうことは思いましたね。あとは、村長さんが、会長さんが、お戻り頂いて、実現してください。ちなみに僕、僕も採り行きますよ、やまえ、マロン号で、運転お願いします。」

北田課長「はい、有難うございます。」

下村シェフ「もし、あと何か、ご質問等、まあ場合によっては栗以外でもいいですけど、はい。」

久保田さん「あのですね、イベントの時ですね。」

下村シェフ「栗祭りの時。はい。」

久保田さん「はい、栗祭りの、産業祭のですな、あの時に、栗の木一本果樹研究会から甘露煮を出します言うて、甘露煮を出します。販売してですね。その時に、煮る時にどうしてもあの型崩れ、がしますと。それでこう、型崩れがしないような方法は何かないだろうかと。」

下村シェフ「そこは、(中竹)社長に。」

(会場 笑い)

久保田さん「シェフに聞きたいんですが。」

下村シェフ「僕はそこまで専門家じゃないです。で、それならどうしても崩れたものをどう活用するかってことになりますよね。何かアイディアありますか。」

中竹さん「ん～なんか、流暢な・・・。」

(会場 笑い)

会場の方「甘露煮苦手なので教えて頂きたいんです。」

(会場 笑い)

久保田さん「型がですね。そう、型が崩れすると小さくなつてしょ、そうすればほう、甘露煮にあんまり入れんならんとですよ、商品としては。」

下村シェフ「そうですね。ただそれは、何かですけど、潰したり、ペーストにするのは勿体無いと思うんですけど。一応甘露煮っていうのはビン詰めかなんかで売るんですか？」

久保田さん「いえ、パック詰めです。」

下村シェフ「多分その、煮る時に崩れるっていう原因ってなんだと思われませんか。」

久保田さん「解凍したらものを入れるか、それとも水から入ったがよかったですかね？これは」

下村シェフ「僕がですね、僕正直栗のそういうのはやったことないんですけど、そういうやり方は。僕がそのよくやるのは、杏子と、杏子って凄い柔らかいじゃないですか。で、あと金柑、これをコンポートにする、簡単にいうと甘露煮みたいなものですよ、まあ糖度はそんなに高くないでしょうけど、そういうものをコンポートにするときに、一番の間

題はやっぱり混ぜたりする時に物同士がぶつかって、そうして破裂したり傷んだりすることなんです、じゃあどうやって傷まないようにするかっていうと、ちょっとこれは凄い手間なんですけど、杏子の場合はちょっとこう線がありますよね。線というかお尻、そこにナイフを入れて、種までちょっとこう、シロップが浸透するようにするんですよ、それをビンに、保存ビンに入れて、シロップを入れて、スチームで僕はそのビンごと蒸します。金柑に関しては、ちょっとこれも、金柑も丸く仕上げたいんですよ。まん丸く。なので待ち針で1個に、100個くらい穴をあけて、ね、それをシロップに入れてビンごと蒸すんですよ。もう、まん丸でまったく型崩れしないものが出来ます。で、もしかしたら、栗もそこに、うちにある栗とかありますよね、あれも結構いけませんか？95℃くらいで、スチーム、ちなみに」

中竹さん「生からですか？」

下村シェフ「そうです。」

中竹さん「ちょっとやってみないと分かんないですね。」

下村シェフ「結局その、煮たものをまたビン詰めしてまた殺菌するわけですよ。」

中竹さん「はい。」

下村シェフ「であれば、生を入れて、たぶん栗であれば一時間半か二時間か三時間かちょっとわからないですけど、杏子は90、一時間半いれます。」

中竹さん「シロップの糖度というのは？」

下村シェフ「1リッターに500グラムです。」

中竹さん「あ〜。」

下村シェフ「あと、スパイス入れたりしますけど、ですから糖度に関していうと、しかもその無駄にシロップを使わなくていいんですよ。ですから、もうちょっと大きいビンで、入れて、その動かない状態で、なんていうんですか、スチームで間接的にシロップの温度を上げてやるっていうのは鍋でやるのと同じことなんです。でもそれって、まず動かないのでとる必要もないですから、たぶん型崩れはほとんどしないと思いますね。」

中竹さん「冷えていくときに糖度が中に入っていくんですよ、それは何回かあったため冷ましてするんですか？」

下村シェフ「いや、違う違う違う違う違う。僕は、細かい話、ビンがありますよね、で何かフルーツ入れますよね、シロップ入れますよね、目一杯入れて蓋をすところ、落ちてくるんですよ、でグーッと蓋をして、90℃とか95℃で加熱をして、で、ちょっと蓋がこう、緩んでくるんで、もう1回締めて、まあ逆さにして、やったりすると、もう全然大丈夫ですよ。もし問題があったら、シロップが溢れてくるんで、蓋とビンのその境目の所にシロップが付着していると、そこにカビが生えるんですよ。ですからそのまま洗剤を入れない食洗機にビンごと入れます。そうすると全部洗浄してくれますから。そのまま放置しとけば一年でも二年でもまったく何もないですよ。洗剤はいらない、洗剤入れずですよ、濯ぎだけにして、で蓋とビンの間の付着したシロップを全部そこで除去しちゃうん

ですよ。やっぱりビン詰めすれば、皆さん何かビンに詰めて頂ければ、(中竹)社長が、全部やってくれると思いますので。」

(会場 笑い)

下村シェフ「なんかね、半年後に傷んでたら、ちょっと替えてよ社長！みたいな。」

(会場 笑い)

下村シェフ「僕はコンベクションで。ただそれはまず、それは杏子が型崩れしませんから。あんな柔らかいものが、まあ動かさないってことですね。こう取ったりしない、ゆっくりこう加熱をしていく。たぶん栗いけると思うんで、なんだったら僕にちょっとシーズン 1 トン位頂ければ」

中竹さん「1 トンですか!？」

(会場 笑い)

下村シェフ「まあ僕一回やってみますよ。その方が後々のビン詰めとかしなくていいですからね。」

中竹さん「渋皮煮はちょっと厳しいのかなと。灰汁抜きがいるんで。」

下村シェフ「灰汁抜きした後に入れて、シロップを入れて、90℃、95℃加熱すれば、もう後ビン詰めしなくていいですからね。」

中竹さん「いいですねー。」

下村シェフ「だからコンベクションで金柑とかやって頂ければまあたぶん同じことです。すいませんちょっと時間が大量にちょっとオーバーしてしまいましたが、あと何か答えますから最後に質問ないですか？あくまでもこれは僕が、東京で自分お店で、価値のある料理を作るためのヒントの一つだと思いますから、皆さんは、やっぱりこう生産地として、あんまりいじりすぎない、ベースをいかに美味しく提供するかってことを考えられて、そういうものを僕がまた加工して出していくと、僕は、自分で思います。では宜しいでしょうか。あと、皆様のご来店も」

(会場 笑い)

下村シェフ「ちょっとパンフレットをお持ちしていますから、今お送りします。」

北田課長「それでは長時間にわたりまして、シェフが普段聞けないような話を一杯して頂きました。これから栗の産地としてですね、ますます私たちもやまえ栗に自信を持って、生産にあたって頂ければと思っておりますのでここでまたシェフに拍手をお願いしたいと思います。有難うございました。」

(会場 拍手)

<閉会>

講演資料

下村浩司シェフ特別講演

やまえ栗の未来を考える

—やまえ栗を分解する・再構築する—

2016年2月22日（月）13：30～15：00

山江村農村環境改善センター

写真のご提供 エディションコウジシモムラ（p5～11、p24）

資料作成：東京大学大学院情報学環 特任講師 並木志乃

本日のプログラム（総合司会・企画調整課 北田愛介課長）

- 開催のご挨拶 山江村長 内山慶治様
- 山江村果樹研究会 会長 豊永貴希様
- 参加者のご紹介（北田課長より）
- 下村浩司シェフの御講演（進行 並木志乃）
 - 1.シモムラシェフとやまえ栗の出会い
 - 2.試食と考察
 - 3.やまえ栗の付加価値づくりとは
- 参加者と考えるやまえ栗の未来（質疑応答含む）
- アンケート記入

2

事前アンケートから(抜粋)

やまえ栗に関するもの

- ◆全国には、愛媛、茨城などの栗があるが、山江栗はお菓子として使い易いか。
- ◆栗と相性の良い食材を教えてください。
- ◆生産者は、どのようなことに気を付けて栗を栽培したらよいか。

ブランディングに関するもの

- ◆パッケージのセンス
- ◆やまえ栗のブランドをしっかりと確立させるために、「栗の生産者」「加工者」「支援者」がすべきことを教えてください
- ◆売れる商品とは？
- ◆品物の特徴を生かした商品づくりをどのように考えたら良いのか、アドバイスをお願いします

3

1 下村浩司シェフとやまえ栗の出会い

4

Edition Koji Shimomura



<https://www.youtube.com/watch?v=ppQMnxUBXt4>

5

素材を活かす 下村シェフの哲学とは



6

これは何でしょう？



7

ブーダン・ノワール boudin noir



8

いちごのタルトを再構築する



9

やまえ栗の展開例

やまえ栗



エディションコウジシモムラ



JR九州クルーズトレイン
ななつ星



10

大学芋の展開例



11

2 試食と考察

12

下村シェフご考案のレシピ

- ①栗のパッションフルーツのムース
- ②栗とショコラのコンヴィネーション

13

やまえ栗+山江産の紅はるか=? ? ?



14

3. やまえ栗の付加価値づくりとは

15

様々なモンブラン

アンジェリーナ(1903年創業)
(パリ本店と同様サイズ)810円



カカオ豆・生クリーム・マロン
ペースト・牛乳・砂糖・卵・コーン
スターチ・植物油・香料・大豆

自由が丘モンブラン MONT-BLANC®
(1933年創業)日本のモンブラン発祥の地
622円(税込み670円)



カステラ・カスタードクリーム・甘
露煮の栗・バニラクリーム・生ク
リーム・栗のクリーム・メレンゲ

銀座みゆき館
和栗のモンブランプレミアム熊本県産
1080円 (通常のモンブランは702円)



メレンゲ・無糖の生クリーム・和
栗100%のペースト

16

サロン・デュ・ショコラ〜パリ発、チョコレートの祭典
 SARON DU CHOCOLATE 2016年1月（新宿）



Bean to Bar



カカオ豆 (Bean) の選定から、チョコレートのタブレット (Bar) になるまでのすべての工程を一つのショコラトリー (チョコレート店) が一貫して行う。

◆ショコラティエ自らが、各製造工程を詳細に管理する。手間のかけ具合や素材の調合、カカオの使用比率、カカオ豆の焙煎や豆の状態、時間温度、香り、味等、こだわりを反映させる

◆カカオの産地へのこだわり。土地の気候や土壌も、お客様に堪能してもらおう。同じ生産地で採れる胡椒、コーヒーとの組み合わせもある。



伝統、格式



ユニーク、美しさ、楽しさ



和の素材、食べて綺麗になる、砂糖不使用



フランスの栗商品 (2015年1月並木撮影・パリとトゥール)



世界のマロングラッセ Marron glace



フランス Colsiglia社 1896年創業6世代にわたり、イノベティブな製造を続ける
(プロヴァンスのオーバーニュ地方)



イタリア・ミラノに店を構えるジョバンニ・ガッリ(1911年創業)

砂糖・ぶどう糖・バニラ・水(手作業)

イタリア・カンバーニャ州モンテッラ産の保護指定地域表示(I.G.P) 商標を持つ「マローネ」栗使用。専属の栗生産者が選りすぐり、提供する。



スペインガリシア州ホセ・ボサーダ社。(1955年創業)

砂糖とバニラ(ペーストは栗・砂糖・ぶどう糖)

農薬・化学肥料の不使用を州委員会が証明。自生林のうち多くが樹齢100年。(なかには500年超。)400年以上続く栗とワインの収穫祭も。

恵那市・川上屋と地域交流。

商品開発について



◇数ある商品のなかで、お客様に手に取ってもらうには？

◇生産地やメーカーが訴えたいことを、**どのような方法**で表現するか

◇シェフがほしいと思うような栗とその情報を提案するには？

◇お客様は、何を目的に、何を實現するために栗を購入するか。

→「やまえ栗」としてはどのようなのか

生栗or加工

加工する場合は和風？洋風？ 両方？

まとめ 改めて「ブランディング」とは

◆やまえ栗を通じて、伝えたいことは何か？

それを実現するためには

- ◆素材の品質や安全性
- ◆加工技術のスキルアップ
- ◆専門性
- ◆パッケージ
- ◆デザインやロゴ
- ◆キャッチコピー
- ◆エピソード(歴史・逸話など)・ストーリー・栗の文化
- ◆生産地からの情報提供(映像、画像、文章、コンテンツ全体)
- ◆生産者・作り手・売り手・地域も含めた総合ブランド



<https://redjacketorchards.com>



25

<参考サイト>

- <https://www.printemps-ginza.co.jp/restaurant/angelina/>
- <http://www.mont-blanc.jp/>
- <http://www.cafe-ginza-miyukikan.com/mont-blanc.html>
- <http://www.corsiglia.fr/en/>
- <http://giovannigalli.jp/>
- http://www.marronglace.net/actual/magla_jp/index_jp.htm
- <https://redjackorchards.com>

<下村浩司シェフのプロフィール>

下村浩司 Koji Shimomura

六本木「エディション・コウジ シモムラ」オーナーシェフ。

22歳で渡仏し、「ラ・コート・ドール」「トロワグロ」「ギィ・サヴォワ」などの3つ星レストランを中心に8年間研鑽を重ね、1998年に帰国。都内のフランス料理店でシェフとして腕を振るう中、フランス大使公邸主催パーティ等においても総指揮をとる。

2007年に六本木「エディション・コウジ シモムラ」をオープン。翌年に2つ星を獲得。

シンガポール、タイでの海外イベントの実施、日本航空国際線のファーストクラス、ビジネスクラスの機内食のプロデュースや、JR九州クルーズトレイン「ななつ星」のデセールを担当している。

豊かな知識と確固たる技術に加え、自由な発想にあふれる独自のスタイルで世界の美食家たちを魅了し続けている。

アンケート①

シモムラシェフ特別講演にご参加いただき皆様へ

アンケートのお願い

下村浩司シェフの特別講演に先立ちまして、簡単なアンケートへご回答を頂ければ幸いです。内容によって、事前にシェフにお送りさせて頂くことがございます。ご協力をお願いいたします。

1 あなたが好きな栗の品種を、一つ選んでください

丹沢 杉光 筑波 利平 銀寄 美玖里 ぼろたん その他
()

2 やまえ栗のブランド化にあたり、購買者に向けて重視すべき情報は何かと
思いますか。二つ選んでください。

品種 価格 品質 特徴 生産者 生産地
栽培履歴 安全・安心に関わる情報 レシピ 販売先
その他 ()

3 シモムラシェフに質問してみたいこと、特に知りたい内容があれば、何なり
とお書きください。

御所属

御名前

アンケート②

下村浩司シェフ特別講演 参加者の声

本日は、特別講演にご参加頂き有難うございます。本日の講演内容について、皆様のご意見・ご感想をお教えてください。

1) 本日の特別講演の内容について、おうかがいします。

とても理解できた 理解できた 理解できない部分もある 理解できなかった

2) 本日の特別講演の時間について、おうかがいします。

短い やや短い ちょうどよい やや長い 長い

3) 下村シェフの特別講演のなかで特に興味深かったことは、どのようなことでしょうか。

4) 本日の特別講演の内容を、どのようなことに活かしたいと思えますか。

5) その他、本講演全体に対するご意見などありましたら、ご自由にお書きください。

御名前

御所属

貴重なご意見を頂き、本当に有難うございます。

※本用紙は、ご記入後、会場内でのご提出を宜しくお願い致します。

平成 27 年度 山村活性化交付金事業

やまえ栗の現状

熊本県山江村・東京大学大学院情報学環須藤研究室共同研究調査報告書

2016 年 3 月

執筆 東京大学大学院情報学環 特任講師 並木志乃