

冬を越えた、糖度の高さが自慢  
徳橋さんの  
にんにくと黒ニンニク

土壌づくりと水の管理で  
美味しいにんにくを生産

料理の風味付けとして素材の美味しさを引き立てる、にんにく。栄養豊富な元気のでる食材としても人気です。

「一番こだわっているのは、にんにくの糖度の高さ」と語る徳橋さん。そのためには「冬の寒さと土づくりが大事」と言います。にんにくの品種は粒が大きく糖度が高い福地ホワイト六片種で、植え付けは10月頃に始まり6月頃に収穫。冬を越え、約8ヶ月間という長い期間をかけて栽培されます。生育中に雪が降って寒くなると、「にんにくが土の中で凍らないよう糖度を蓄える」のだそう。



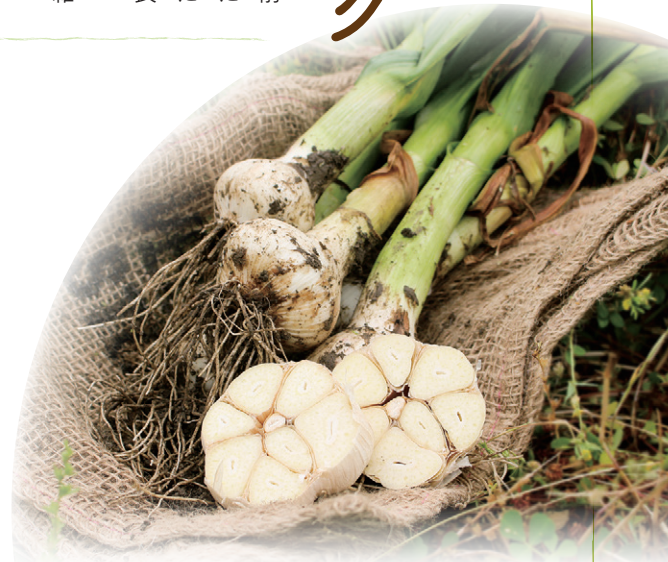
**Profile**  
徳橋農場(鯖江市)  
代表 徳橋 玉樹さん、純代さん  
5年前に就農。1.9haの農地でにんにくを栽培。2年前から、生にんにくを熟成・発酵させた黒ニンニクを手がけている。



にんにくに適した土づくりでは、植え付けの前に、完熟の牛糞堆肥と肥料をバランス良く土に混ぜあわせています。また、重粘土質の土壌に配慮し、土中に排水パイプを通して水はけを良くするなど、水の管理も徹底しています。

植え付けは機械だけでなく手植えもし、雑草は除草剤を使わず人の手で刈り取るなど、手間ひまかけた作業を行う徳橋さん。収穫後は茎と根をカットし、3週間程機械乾燥することで、水分が減ってさらに糖度がアップ。手作業で薄皮をむいてネット詰めし、7月中旬頃から出荷を迎えます。

**糖度の高さを実感できる  
熟成・発酵の黒ニンニク**  
約29度※という高い糖度を誇る、徳橋農場のにんにく。その美味しさをより実感できるのが、収穫したにんにくを約1ヶ月間熟成・発酵させた『大地の黒ニンニク』です。専業業者に委託し熟成・発酵することで黒色に変色したにんにくは、糖度約51度(※)とまるでドライフルーツのような甘さと食感になります。  
(※一般財団法人日本食品分析センター2016年4



月6日分析結果

「1日1粒程そのまま食べてもいいし、料理に使っても美味しいですよ」と徳橋さん。「黒ニンニクで甘さを実感していただくことで、生にんにくの高い糖度を知っていただけたらと思います。インターネットで県外にも販売していますが、やはり一番支持していただいているのは地元福井のみなさん。口コミで広がるなど、今後も地元のみなさんから支持をいただけるようにしていきたいですね」と意気込みます。



自営業から農業に転職して、今年で5年目。「50歳になりますが、この年になると、お金も大事だけど、時間も同じくらい大切に感じます。ワーク・ライフ・バランスの面からも、就農して良かったですね」と青空をバックに若々しい笑顔が弾けました。

オススメの食べ方



純代さんのオススメは、「ガーリックオイル」。皮をむきヘタをとったら、ラップをかけて500Wの電子レンジで2分程加熱。フードプロセッサに入れ、同量程度のオリーブオイルと混ぜれば完成。にんにくはみじん切りでもOK。熱湯消毒した瓶詰め約2週間保存が可能です。



徳橋さんのにんにく  
八宅 (次回8月1・3回 ぶくい〜な)



福井県産 大地の黒ニンニク  
八宅 (次回8月3回 ぶくい〜な)



「クラッカーにクリームチーズを塗り、黒ニンニクをのせて食べるとすごく美味しい。ワインにもピッタリ」と徳橋さん。大人はもちろん、子どものおやつにもどうぞ。

パスタや炒めもの、中華料理にも便利