



黒潮町馬荷地域の宝“七立栗”的保存と継承に取り組む

七立栗生産組合

七立栗の保存と継承

山焼きが行われなくなった昭和47年ごろから、七立栗のもつ独自の性質も失われはじめ絶滅が危惧されました。現在は七立栗生産組合を立ち上げ、組合員が圃場で栽培し、切り枝を観賞用として名古屋、東京方面に農協を通じて出荷しています。また、ゆで栗も徐々に口コミで広まり、地域では引き合いが多く人気商品となってきています。



地域の産業を目指して

集落がどんどん過疎化する中で、衰退を少しでも防ぎ、地域を維持していくためには、安定した産業が必要です。この七立栗の栽培人口が増え、栗畑が馬荷地域全体に広がっていくのを日々願い活動しています。



お問い合わせ

七立栗生産組合 〒789-1924 高知県幡多郡黒潮町馬荷2826-3

mail uma-y@iwk.ne.jp tel 0880-43-2497

商品のお問い合わせ・視察のお申込みは、事務局 矢野までご連絡ください。



弘法大師が残したと云われる“七立栗”
地域で大切に守り育てています。

高知県黒潮町馬荷
七立栗生産組合



一つの枝に10~30個のイガが連続して着果します。



切り枝は、観賞用として名古屋、東京方面に出荷されます。



弘法大師・空海と七立栗の伝説



弘法大師・空海が修行で四国を廻っているとき、馬荷地区の山中で迷い、一軒の民家に助けを求めました。そこには信心深い炭焼の夫婦が住んでおり、貧しいながらも心をこめ精一杯のおもてなしをしました。手厚い接待に心を打たれた弘法大師は、

「きっとあなた方に幸せが訪れるでしょう」と言い残し去っていきました。その後、裏山には年に七回も実をつける栗の木がたくさん生えたそうです。馬荷地区には、弘法大師が残したと言われる冷泉も残っています。



実がたくさんできることから
“子宝栗”とも呼ばれています

こ
ん
ま
い
け
ん
ど
こ
じ
ん
と
甘
い！

実寸です。

高知県幡多郡黒潮町馬荷（うまに）に自生する“七立栗”は、一つの枝に10~30個のイガが連続して着果する全国的に珍しい栗です。連続着果した実の下の方から順次熟していく、上の実が熟すまで一年に七回ほど収穫できることから「七立栗・ななたてぐり」と呼ばれています。

手入れをすると背丈ほどの木に多くの実が熟すことから、学術的には“矮性”的性質（小径のまま成熟する性質）を持っています。

“実”は親指の爪くらいと小粒ですが、ゆでるとホクホクとして非常に甘く、糖度は15~20度もあります。イチゴの一般的な糖度が10~15度なので、その甘さがわかります。



馬荷地区で愛されてきた地域の宝“七立栗”



昭和45年頃まで、馬荷地区では共有林のうち田畠に関連した1000ヘクタールを西と東にわけ山焼きをしていました。猪や鹿、ダニの駆除になり、米作りにも効果があったそうです。

七立栗は、この焼き山に自生しており、山焼きの時期には焼かれてしまいます。かわいそうですが、焼かれることで幹が大きくならず、七立栗は、たくさんの実を残すことができるのです。小さいまま成熟する“矮性”的性質を保つために、人の手を必要とする七立栗は、馬荷地区の文化に根ざした作物といえます。