

# 店長の九州見聞録



この八月半ば、エコマルの夏季休業期間を利用して一週間ほど九州を車で回り、当店でお世話になってる農家の方々を訪問してきました。そこで今月号はまるごと九州見聞録をお届けしたいと思います。字数の多さに辟易するかもしれませんが、なにとぞご容赦のほど。



## 無肥料栽培のみかん 〜熊本・天水の吉田さんを訪ねる

まずは飛行機で福岡空港へ。レンタカーを借りて、福岡から南に下ること100キロほど、熊本県玉名市の天水に到着。天水は陽光に恵まれ、おいしいみかんを産するところとして有名です。

吉田さんは現在70歳。5年前までは18年間もの間、「こ天水町の町長だったという地域の名士。町長時代、みかんの畑は？と聞くと「母ちゃんに任せておった」とのこと。当時、みかんの栽培はいわゆる一般的に農業や化学肥料を使用する方法だったが、2年前のある出会いによって、無肥料・無農薬の栽培に大転換した。

## 果樹栽培の伝道師との出会い

川田建次氏。私も一度お会いしたことがある、果樹栽培の伝道師。今の主流のみかんの「せん定」方法は「いかにまんべんなく光が当たるといふような樹形にするか」ということにこだわると、川田氏の行きついた発想は、「樹そのものの生理がどう成長したがついてるか」という視点から、せん定を行うことだ。その方法を突きつめていくと、結果的に肥料や農薬が省力でき、糖度の高いおいしいみかんができて、さらに条件が揃えば無肥料・無農薬でできる！

吉田さんは2年前に川田氏と出会い、指導を受けたことから、無肥料・無農薬に挑戦。当店では去年の十二月、川田氏に紹介してもらい、吉田さんの無肥料・無農薬のみかんを初めて販売しましたが、それはそれはおいしくて大変好評をいただきました。今期も楽しみます。

吉田さんのみかん畑は大きく分けて、天水に3か所。中でも、天水の北端に位置する野部田(のべた)の畑は、「天水でいちばん美味しいみかんが採れるところ」という。南斜面で畑にほどよい傾斜があるので、日照時間も長く、みかんにとってはこの上ない条件。風光も明媚。眼下には有明海、向こうを見渡せば、島原半島、雲仙。

夕焼けが最高とのことだったが、残念ながら夕方まで滞在が叶わなかった。

## カミキリムシとの壮絶なたたかい

さて、肥料も農薬もやらないとなると、日常的にどういう作業を行うんだろう？と思います。吉田さんのところでは大きく3つ。①草刈り ②せん定 ③ナガタマ虫の駆除が挙げられる。③が吉田さんを一番悩ますところ。ナガタマ虫とはカミキリムシの幼虫のこと。カミキリはみかんなどの樹に卵を産みつけ、その幼虫は樹の内部を掘り食へて、成長していく。樹にとっては大きなダメージを受け、枯れてしまうことも多い。放置すれば、カミキリ自体がどんどん増えてしまうので、いつも腰をかがめてみかんの樹の幹、枝を注意深く観察し、「いた！」と発見すると、腰からマイナスドライバーをサツと取り出し、闘いの始まりです。一般的には農薬でカミキリムシの成虫を一斉に駆除するのですが、無農薬だとこういう一対一の攻防が日々繰り返り広げられているのです。

## 日本の農業を支える70代

天水に生まれ、天水で育った吉田さんは、70歳を迎え、新たな熱い思いを秘める。今、一般的な栽培方法でみかんを栽培し、農協に出している多くの農家は、出荷した後、肥料と農薬代を農協から請求されると財布には何も残らない状況という。「そういう将来のないことをやっていたんではダメだ。もつと将来の見える、やりがいのあることを永续しなければ」との強い思いで、「少なくともあと2年は自分ががんばって後進に無肥料・無農薬の道を伝えたい」と老骨にムチを打つ。

今の日本の農業。吉田さんのように老骨にムチ打ってくれる方々のおかげでなんとか成り立っているところも大きい。吉田さんもあと2年はがんばると言ってくれているが、その2年後はどうなる？ いやはややどげんかせんといかん」という状態です。

気を取り直して、吉田さんのみかんはこの秋冬に店頭に並びます。あと人気だったパール柑も半年後くらいにはお目見えの予定。どうぞもう少々お待ちください！

## 究極の甘夏作りを目指す男 〜鹿児島山口オレンジ農園



熊本から海沿いの国道3号線をおよそ100キロ南下。鹿児島県の玄関口にあたる出水に到着。

ちよつと余談ですが・・・この道はわが青春の思い出の道。振り返ること、今からおよそ20年前・・・

司馬遼太郎の「竜馬がゆく」や「翔ぶが如く」を始め、幕末ものの時代小説を貪り読んでいた頃、うつ屈した思い・エネルギーをなんとかしようとして、まずは「西郷さんたちが育った薩摩に行こう！そうすれば道が開けるかもしれない」となぜか突然思い立ち、自転車で東京から鹿児島まで走ったのであります。今その同じ道を車で辿っている。

「鹿児島で美味しい甘夏を作っている農家がいるからぜひ紹介するよ」と知人に紹介され、今年の三月に当店に寄ってくれたのが山口宗隆さん。誠実な印象、おそらく30代と思われる、甘夏への熱き思いを語ってくれました。甘夏もかなり美味しく、早速この三月〜五月の間、甘夏を売らせていただいた次第です。

「鹿児島の人は甘夏をあんまり好んで食べないんです」と山口さんは言う。そして、全国的にも酸味がある果実よりも、とにかく「甘い」というものばかりが幅をきかせている現状。そんな逆境の中、あえて「うまい甘夏」を作り続けたいという山口オレンジ農園。なかなかのど根性農家とみました。

## 愛情感じる健康な甘夏園

出水の市街地から畑のある山の方へ向かう。眼下には海。天気がよければ天草諸島が見えるようだ。畑は朝から夕方までしっかりと陽光がさす、ほどよい傾斜地。そこに樹勢豊かな甘夏園が広がる。

ちよつと山口さんの甘夏と他の農家の甘夏が隣接しているところが、見比べてみると一目瞭然。

山口さんの甘夏は葉色が濃く、ツヤがあり、葉っぱがやや上に向かって立っている。そして枯れ枝も少なく、いかにも健康そうな「樹」という雰囲気。一方、他の農家の方の甘夏は葉色がやや薄く、ツヤがなく、葉にいまひとつ張りがなく、枯れ枝も多い。そりや違うわけです。甘夏にかける気合、そして愛情が違う。

あらためて甘夏園全体を眺めると、よく管理されているな〜と感じる。いかなれば整理・整頓・清潔の3Sが行き届いているといったような。これはとりもなおさず、日々園を歩き回り、観察し、適切な処置をしているということに尽きる。

甘夏の樹の健康・樹勢を維持させるために、山口さんのところでは化学農薬や化学肥料を使うことは否定しない。無農薬使わないにこだわることはないので、必要最小限だ。 ↓下に続く