## 降りてきた夏

『内村航平金メダル!体操男子個人総合で 28 年ぶり の快挙!』。街中に号外が溢れ、テレビからは見事に 着地を決め、金メダルを獲得したシーンが幾度となく 流れていた。ボクシングの村田諒太がミドル級として は 48 年ぶり涙の金メダル。レスリングの吉田沙保里 と伊調馨はオリンピック三大会連続の金メダルを獲得 するなど、日本選手団は当時としては過去最多の 38 個のメダルを獲得した。

日本中がロンドンオリンピックに沸いた 2012 年の 夏、平光加(たいらみつか)さん(48歳)は、いち ご色の愛車を走らせ実家のある筑後市に向かってい た。この年の夏は連日連夜の熱帯夜。福岡でも最高気 温が 37 度を超える日もある灼熱の暑さで、猛暑日が 20日以上続くなど過去の気象記録を塗り替えていた。

数日前、"ワシワシワシワシ"という西日本特有の クマゼミの大合唱の中、したたる汗を拭いながら家路 を急いでいたみつかさんに、ふと誰かの声が聞こえ た。その声はすぐにクマゼミの大合唱にかき消された ものの、みつかさんの脳裏に焼き付いて離れなかっ た。「いちごを、売ろう」。か細いながらもはっきりと 聞こえたというその声は、今となっては誰の声なのか はわからない。敢えて言うなら「降りてきた」のかも しれない。その声は頭のてっぺんからスーっと身体の ていった。

淳子(あつこ)さんにかけるのに、この時だけはなぜ か父親の洋(ひろし)さんにかけた。

「お父さん、私、いちごを、売ろうと思う」。

この物語は、たいらひろしさんとあつこさん夫婦の永 年にわたるいちご作りにかける想いと、それを支えて きた長女みつかさんとの、いちごが繋いだ家族の絆の 物語である。

## コメからいちごへ

福岡県の南西部、筑後平野のほぼ中央に位置する筑 後市。市全域がほぼフラットな平地で、中心市街地を 取り囲むように農地が広がる田園都市である。久留米 市へのアクセスの良さやその住みやすさから人口が増 加しており、30年前に4万3千人ほどだった人口は、 現在 4 万 8 千人ほどになっている。2011 年には九州 新幹線が開通し筑後船小屋駅が開業。博多へのアクセ スが 30 分程度となるなど利便性が増している。加え て、温暖な気候と肥沃な土地、恵まれた水を利用して 古くから、コメ、麦、い草、果樹などの栽培が盛んであっ た。特にい草は畳表の材料として昭和中期頃までは盛む農家の娘として生まれ、ひろしさんの元に嫁いだが、 んに栽培されていた。

平 (たいら) 家はこの地で代々農業を営んできた。 元々、この筑後エリアには多くの平家伝説が語り継が れている。「恐らく、壇ノ浦で負けてこの辺まで落ち

ひろしさんは高校卒業を機に実家の農業を継いだ。 当時はコメ、麦、い草、高菜などを栽培していたとい う。見渡す限り地平線が広がる筑後平野でコメだけで も2町7反もの広さを耕作していた。しかし戦後の高 度経済成長による食文化の多様化、コメの栽培技術改 良による収量増加などの理由でコメの販売価格は下 落。また、住宅の洋風化の影響で畳の需要も減少、い 草の需要も落ち込んできた。加えて減反政策もあり、 生計を維持する為には栽培作物の変更を余儀なくされ た。そこで選択したのがいちごであった。1970年、 淳子(あつこ)さん(72歳)と結婚。翌年、長女の みつかさんが生を受けるのとほぼ同じタイミングでい ちご栽培を開始した。

## 不眠不休の挑戦

当時のいちご栽培は困難を極めた。現在のように、 いちご栽培の指導員がいる訳でもなく周りに経験者も いない。「どこから花が咲くかもわからんかったですも んね」。あつこさんは当時を振り返る。あつこさん自身 いちご栽培は初めてであった。いちごは寒さに弱い植 物である。当時のビニールハウスは現在ほど保温効果 が高くなく、加えて一棟一棟が単独で立っている単棟 の為、今の主流になっている連棟に比べると保温性が

当初は当然ながらいちごだけで生計を立てることが できない。コメやい草などの栽培を主体としながら、 徐々にいちごの栽培技術を向上させ栽培面積を広げて いった。「親父とは、ようけんかしよった」。

コメやい草など主作物を維持したい父親といちご栽培 に移行したいひろしさんとは激論が絶えなかったとい う。お互いに意地の張り合いだった。それでもひろし さんは持論を曲げなかった。そして父親を説得するに は行動で示すしかなかった。

コメ、い草の栽培に加えていちご栽培を並行すると いう事は365日休まず働くという事である。コメ、い 草栽培の場合 2 月から 3 月は農閑期である。逆にいち ご栽培は2月、3月が繁忙期となり1年を通して働き詰 めになるのである。「若かった事もありますけど、当時 は夜なべを何べんもしましたもんね」。あつこさんもひ ろしさんと一緒になって働いた。夜明け前から深夜日 付が変わるまで、田んぼに氷が貼るような寒い日も、 ハウスの中がサウナのような暑い日も、1 日も休む事な く働いた。「あん時の苦労は今に活きとります。若か時 に、あっだけ辛か経験ばしたけんで、少々の事ではへ こたれんようになったです」。そして 10 年ほどかけて いちご栽培一本に絞っていったのだった。

## 二人で一人前

は筑後の言葉で"なまけもの、ズボラ"という意味で ある。しかし、いちごだけで生計を立てていくには少 しでも高く買い取ってもらわねばならない。その為に は何をすべきか必死になって考えたという。「人の行く 裏に道あり花の山っち言う格言があるでしょうが。人 がやらん事をやったです」。ビニールハウスを連棟にす る事で保温力を高める事はこの地域で最初に実践し た。その事で明らかにいちごの品質が上がったという。 いちごが傷まず新鮮さを保つのでないかと冷蔵庫を導 入したのも最初であった。いちごの出回りが少ない時 期に多くのいちごを出荷できれば高値がつく。その為 にいちごの管理方法を工夫した。極力経費をかけない よう農薬や肥料も最低限に抑えた。害虫の発生に苦慮 したが、その害虫の天敵を活用する事で対応した。「農 薬やら肥料やら、入れんでっちゃ、強か苗ば作れば自 然の力でちゃんと成るとですよ |。

栽培面においても様々な事に挑戦した。「何べんも失 敗したです。でも失敗せんとわからんし、次に進めん」。 ひろしさんの持論である。チャレンジ精神旺盛、考え た事をすぐにやってみるタイプ。一方であつこさんは 慎重に物事を進める。手順や段取りを考え、リスク管 理、数値管理に長けている。見ようによっては水と油 である。「いつもけんかですたい」とあつこさんはあっ けらかんと言う。しかし、このコンビネーションこそ が美味いいちごを生み出した源泉であるのだ。例える ぶやく姿は印象的だった。

農協に出荷したひろしさんとあつこさんが作ったい ちごは東京や大阪の市場で高く売れた。美味いのだ。 ひろしさんの生産者番号が記されているいちごから先 に売れていく。しかしひろしさんが手にする金額は他 の生産者とほぼ変わらない。農協が指定する規格に合 格すれば支払われるが、その規格は大きさ、形、色といっ た見た目の要素のみで、味に対する評価は無かった。 つまり、美味くても高く買い取ってくれる訳ではない。 その理不尽さに疑問を感じながらも、当時は作る事で 精一杯。食べていく為、娘を育てていく為に身を削っ て働いた。自ら販売先を開拓するような時間は捻出で

