お天道様がほほえんだ 日本一の梅干

特集 梅干

平島農園

文：梶原圭三
写真：川上和禎

「酸っっっぱ!!」

目、口、鼻、眉。顔中のパーツというパーツが一瞬で真ん中に集合した。表情筋がこれほど素早い動きをしたのは生まれてこの方記憶が無い。唾液が喉の奥からじわりと溢れ出す。「これは、あまりにも酸っぱ過ぎるな…」。初めて『太陽梅(たいようばい)』を食べた時の、私の素直な感想だった。試食用として600グラムほどを購入した事をこの時、既に後悔し始めていた。「これ、全部食べなきゃいけないのか…」。この日は、そのままそっと蓋を閉じて、冷蔵庫に保存した。

翌朝、いつものルーティン通り、『うきはの山茶』の樋口さんが作った有機無農薬の煎茶をいれながら、「そういえば梅干あったな」とおもむろに冷蔵庫から取り出した。舌が昨日の酸っぱさを鮮明に記憶している。表情筋もその酸っぱさに備え始めている。私は覚悟して太陽梅を口に含んだ。「酸っぱい!!」。しかし、昨日ほどではない。なぜかはわからない。煎茶をすすりながら2個目に挑んだ。煎茶が酸っぱさを緩和してくれたのか、思いのほか美味である。少しだけ後悔が和らいだ。

そして、その日の夕食。いつものように、ゆうきさんの『運米』を炊いて、カネダイ井上さんのお味噌で味噌汁を作る。具はアリアケスイサン古賀さんのバラ干し海苔『紫彩』と合鴨家族古野さんから取り寄せた玉ねぎ、じゃがいも、人参。早瀬さんの『つまんでご卵』を使って、妻が、得意のふわふわ卵焼きを作る。メインディッシュは宇佐美さんのサバのぬか炊きだ。昨晩、赤崎牛の赤身ステーキをまたいちの塩だけで味わい、サイドメニューに遠藤さんの川茸を頂くという贅沢をした私達夫婦は、この日は質素だけれども生産者の顔が見える『知産知消』の豊かな食卓を囲んでいた。

手を合わせて「いただきます」と言おうとしたその時、私は「はっ」と思い出したように冷蔵庫から太陽梅を取り出し、そして真っ白な熱々のご飯の上にちょこんと置いた。「いただきます!」。麹の旨味が効いたカネダイさんのお味噌汁を一口味わうと、舌に記憶された酸っぱさを覚悟しつつ、ご飯と一緒に真っ赤な太陽梅を頬張った。「え?、あれ?、美味い…」。昨日感じた驚くほどの酸っぱさはわずかに感じられるものの、ご飯の旨味と相まってその酸っぱさも含めて美味いのだ。2個目、3個目と太陽梅を口に運んだ私は、太陽梅だけで一杯目を完食してしまった。この時、昨日感じた後悔は微塵も無くなっていた。これが日本一の理由なのか。妙に納得した私は、翌日、太陽梅の生産者である平島農園にアポイントの電話をしていた。

“若き日の三代目”

福岡県八女市立花町。福岡県南部に位置し、熊本県と接する。農業をする環境に適していて、平成の大合併で八女市に編入されるまでは八女郡立花町として、みかんやキウイ、たけのこなどの栽培が盛んであった。この立花町谷川という矢部川に面した地域で、平島農園は明治の頃から農業を営んでいた。初代の権太郎さんとキヲさん夫婦が農地を開墾し、みかんやたけのこ、そして梅の栽培を始めた。昭和14年、二代目の新造さんとスナエさん夫婦に農園を引き継ぎ、現在は三代目の平島年則さん(70歳)と洋子さん(65歳)夫婦、息子の亮介さん(41歳)と娘の永松由利さん(39歳)とで営んでいる。今でこそ梅の栽培と梅干の製造、販売に特化しているが、それまでには年則さん、洋子さん夫婦の度重なる試行錯誤があった。

昭和25年、年則さんは平島家の長男として生まれた。当時は長男が農家を継ぐのが一般的。年則さんはそれを受け入れながらも、強制される事に違和感を感じていたという。高校卒業後、「ちょっと東京の友達に会いに行ってくる」という言葉を残し、夜行列車で東京へ向かった。東京に着いた年則さん、ふと「せっかくここまで来たんだから」と、さらに北へ向かってヒッチハイクの旅に出かけた。その旅が殊の外楽しかったという。結果的に1年半もの時間をかけて、47都道府県をヒッチハイクで旅して回った。この時の経験は、年則さんのその後の人生に大きな影響を与えたという。行く先々で出会う様々な人々やその土地ならではの文化の違いに触れ、世の中には多種多様な考えを持っている人がいる事を肌で感じた。実家に戻り、就農後も、海外青年の船などを活用し、頻繁に海外での見聞を広げた。パスポートは11冊にも上った。1ドル=360円の時代である。当時は海外に旅する人は極めて稀である。その経験はさらに年則さんのダイバーシティを高める事につながった。

“梅干屋さんになりたいっ!”

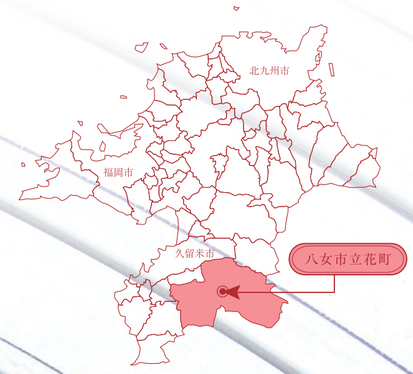
昭和52年、年則さんは結婚した。お相手は5歳年下の洋子さん。恋愛結婚である。当時、洋子さんは証券会社で働いていた。生まれながらに脚が悪い洋子さんにとって農家に嫁ぐ事に不安はあったという。両家の親からも、農家の嫁としてつとまるのか、といった声があがっていた。ところが、これに対する年則さんの言葉がイカしている。「農家の嫁は労働力じゃない!」。今でこそ当たり前の考えなのだが、当時、これを言える人は一握りでしかない。恐らく、これは年則さんの優しさに加え、若い時に日本中、世界中を旅した事によって培ったダイバーシティの高さに違いない。洋子さんは、年則さんの支えもあり、農家の嫁としての人生をスタートさせた。

ところが、結婚後間もなく、年則さんの父である新造さんが急逝。年則さんは28歳にして一家を支える主となった。そこからの10年は人の2倍から3倍は働いたという。当時はみかんが中心で、たけのこやキウイなど主に傾斜のある山地での農作業が多かった。梅は5反ほどで、収穫した生梅をそのまま地元の市場に出荷していた。洋子さんも懸命に農作業を手伝った。その甲斐あって、生産のみの農業ではあったが、なんとか生計を立てる事ができていた。しかし、徐々に海外産の輸入品が増え始め生産物の値崩れが起き、このままの農業では先行きが見えなくなっていた。年則さんは考えた。栽培しているだけではダメだ。付加価値をつけ、自ら値段をつけて売らなければ先はない。そんな時に出会ったのが、大分県日田郡大山町(現日田市大山町)の農協組合長であった矢幡治美氏だった。今から約30年前の話であった。

大山町は、山地の地理的特性をいかし、作業負担が小さく収益性の高い梅や栗を栽培し、さらに梅干等に加工して付加価値を高める運動を実践しており『梅栗植えてハワイに行こう!』というユニークなキャッチフレーズで有名だった。今で言う六次産業化であるが、この言葉が無い時代から実践していた先進地域であり、それを主導したのが矢幡氏であった。矢幡氏は1960年代から海外を視察し、今後日本でも肉食が普及する事を予見した。そうなると体質が酸性化し健康を損なう人が増えるだろう。酸性化した体質をもとに戻すにはアルカリ性食品である梅干が必要になると睨み、梅栽培と梅干の加工を押し進めたと言う。矢幡氏の考え方に共感した年則さんと洋子さんは、梅干作りに挑戦する事を決意した。それは洋子さんの農作業の負担軽減にもつながる事だった。

年則さんと洋子さんは何度も何度も矢幡氏のもとに通い、梅干の加工技術だけでなく付加価値のつけかたや販売方法などを貪欲に学んだ。自分で作ったものを自分で値段をつけて売る。この理想の農業を実現する為に夢中になった。この時、洋子さんは密かに梅干の事業計画書を作成していたという。「とにかく梅干屋さんになりたいっ!て一心でした」。絶対にこうなるぞ!と思うだけでなく、その想いを計画に落とし込む。この作業は、想いを実現させるために極めて重要である事が、脳科学の分野でも証明されているという。年則さんは、梅の栽培方法を見直し、農薬の散布頻度を大幅に削減した。これまでは市場への生梅出荷のため、どうしても見た目が基準となる。そうなると農薬を散布せざるを得ない。自然にも体にも良くない事がわかっているものの妥協するしかなかったという。ところが、自らが梅干を作るとなると梅の見た目はそれほど気にする必要はない。徐々に農薬散布を減らし、今では一般的な農薬散布が年間14～5回であるところを3～4回程度に抑えている。

二人の想いを乗せて、まずは2～300キロの梅を梅干として作り始めた。最初は塩分濃度の塩梅がなかなか掴めずカビが出た事もあった。それでも試行錯誤を繰り返しながら最初の梅干を完成させた。完成した梅干は知人や友人へ販売し、梅干生産農家としての小さな一歩を踏み出した。



farmer's inside storys and delicious delicious foods world.