世代が繋ぐ、宏大無辺の可能性

“枇杷“

私の生まれ育った所は福岡県朝倉郡杷木町（現、朝倉市杷木）と言う。子供の頃、他人に杷木（はき）の字を説明する際に「びわの“わ”に、木曜日のもくです」。という説明をしたところ大抵の場合、キョトンとされた事を覚えている。果物屋のせがれとして育った私にとって、びわを“枇杷”と書く事はごく当たり前の事であったが、それが実は一般的でない事をその時に学んだ。滋賀県には日本一大きな湖、琵琶湖がある。同じ“びわ”ではあるが漢字が違う。琵琶湖と言うその名称は、湖の形が楽器の琵琶に似ている事から、比叡山延暦寺の僧侶がそう呼んだと言う説が有力である。実は枇杷も実の形が楽器の琵琶に似ている事からそう呼ばれるようになった。語源は同じのようだ。ちなみに、鎌倉時代に平家物語を語り歩いた“琵琶法師”の事を、私はしばらくの間“枇杷”を売り歩いていた法師だと勘違いしていた。

小学生の頃、通学路沿いに、びわの樹が植っている民家があった。びわの樹は元々、樹勢が強く病害虫にも強い為、温暖な地域であれば育つ。（ただし、桃栗三年、柿八年、枇杷は早くて十三年。と言う言葉があるように時間はかかる。）梅雨前の時期になると橙色に実ったびわを、こっそり頂いていた事はもう時効だろう。当時の私にとって、びわの味は感動的なものだった。辺りを気にしながら、びっしょり汗をかいた後に背徳の気分で食べるびわ。手で皮を剥き、小ぶりなびわを丸ごと頬張り、大きなタネをペッと出す。その後、余韻を楽しむように咀嚼し、ゆっくりとびわの果汁を喉に流し込む。今でも映像として鮮明に記憶に残っている。味覚の記憶というのは、どうもそういうものらしい。その後、フルーツの店かじわらでも、いつの頃からかびわを売るようになっていたが、それは長崎や鹿児島のびわであった。

それほどまでに印象深いびわの思い出があるにも関わらず、びわの大きな産地が福岡にあるとはつい最近まで知らなかった。それは昨年、読者の方へのインタビューの時であった。岡垣町在住の読者の方から「かじさん、高倉びわってご存知ですか？」と聞かれた事がきっかけだ。どうも100年以上の歴史があるらしい。ふくおか食べる通信を始めて4年目というのに、そんな事さえも知らなかったのかという恥ずかしさよりも、むしろ「お宝発見かも!!」という興味の方が優っていた。そして、その好奇心を抑えきれずインタビューが終わるや否や検索を始めていた。

“高倉びわの始まり”

福岡県遠賀郡岡垣町。北九州市と福岡市の間に位置し、それぞれのベッドタウンとして発展し2000年以降も人口が増え続けた。現在は多少減少に転じるものの3万人をキープしている。北は響灘に面し12kmもの松林が続く美しい海岸を形成し、南西には300～400mの山々が連なる海と山に囲まれた自然豊かな町である。澄んだ空気と肥沃な大地、清らかで美味しい地下水によって果物の栽培も盛んで、暮らしやすい町として人気だ。

「もう、私で6代目ですかね」。さなえ果樹園代表の早苗泰博さん（63歳）は、低音でよく通るバリトンボイスで語った。岡垣町高倉地区。岡垣町西側の山沿いのこの地には1800年以上の歴史がある高倉神社が鎮座する。日本書紀によると、199年、当時の仲哀天皇、神功皇后が熊襲征伐の折この地に立ち寄り、行幸無事、戦勝祈願の為に建立したとされる。さなえ果樹園はこの地で古くから農業を営んでいる。

明治34年（1901年）、岡垣村高倉の大村永壮氏が長崎県茂木村のびわを視察し、高倉に数本の苗木を植えた。その後、びわがこの地の自然条件に適している事がわかり、千葉県より「田中」という品種の苗木を取り寄せ植栽した。これが高倉びわの始まりである。大正時代に入ると、植栽した苗が結実し高倉地区全体で増殖させた。この時期に泰博さんの祖父、五郎さんがびわ栽培を始めた。昭和に入ると、北九州方面で高倉びわが高く評価され始めたと言う。平地の少ない山あいの高倉地区での稲作は非効率である。その為、泰博さんの父、菅雄さんは徐々に果樹栽培専門に舵を切っていった。同様に高倉地区全体でもびわ生産者は増え、最盛期には150件ほどの農家が高倉びわを生産していた。

“気概”

泰博さんが農業を意識し始めたのは高校時代である。長男という事もあり大学卒業後、自らの意志で実家を継いだ。しかし、就農当初はあまり仕事に身が入らなかったと言う。父、菅雄さんの指示に基づき作業をこなす毎日に違和感を抱いていた。20代後半の頃、意を決して直訴した。「自分のやりたいようにやらせてほしい」。なかなか首を縦に振らない菅雄さんに何度も、何度も食い下がった。その気概に根負けしたのか、菅雄さんはみかん畑を泰博さんに任せる事にした。さなえ果樹園では、高倉びわ以外にも、イチジク、みかんを栽培している。水を得た魚のように泰博さんはみかん栽培に熱中した。当初は失敗を重ねるも菅雄さんには頼らず自ら勉強した。「“現代農業”という本を穴が開くほど読みましたね」。画期的な農業技術が掲載されているその本は、今でこそ多くの篤農家のバイブルになっているが、当時それを読んでいる人は少なかったと言う。この経験は泰博さんに農業の面白さ、やりがいといったものを醸成させた。自分でなんとかする自立の意識が芽生えたのもこの頃からだった。

35歳の時には高倉びわの個人直売を始めた。それまでは農協への出荷がほとんどだったが、泰博さんにはずっと違和感があった。ある時、知人から「高倉びわ、美味しゅうないね」と言われた事がずっと引っかかっていた。大きくて、形が整っているという“見た目”が良い事が出荷基準となっており味は二の次。「このやり方を続けていっていいんやろか。高倉びわが美味しくないって言う人が増えたら売れなくなるんやないやろか」。そう自問自答した結果、泰博さんは栽培方法を大きく見直す事にした。

とにかく「美味しい高倉びわを作る」。その為に三つの事を変えた。一つ目は、化成肥料をやめ有機肥料に切り替えた。即効性のある化成肥料から遅効性だがじっくり効いてくる有機肥料との違いに、当初は苦労したが、それも研究と実践を重ねる事でクリアしてきた。二つ目は、樹作りを変えた。これまではとにかく大量にびわを作る事が目的だった為、狭い面積に密植させていた。それを樹と樹の間を広くとり、一本一本が接触しないよう一本独立と言う方法に改めた。これによってびわの葉への日照不足を補い樹勢が強くなった。三つ目は、作りすぎない。びわの実を7割程度まで摘果する事で、一つ一つのびわの糖度を上げた。これらの変更で、格段に味は良くなった。ただ、面積当りの収量は大きく減少した為その分栽培面積を広げる事で収量を確保した。栽培面積を広げれば、それだけ雑草対策も時間と労力がかかる。加えて、これまでのやり方を支持する父、菅雄さんの反対もあった。しかしながら、それでも「美味しい高倉びわを作りたい」と言う信念の元、泰博さんはこの方針を貫いた。

個人直売を開始したのは1994～5年の頃。この頃はスマートフォンはおろか、インターネットさえ普及していない時代である。ホームページなどはまだまだ一般的ではない時代であった。文字通り、地道な口コミに頼るしかなかった。最初は友人、知人、ご近所さんに配り歩いた。「さなえ果樹園の高倉びわは美味しかよ」という噂は徐々に広がり、紹介が紹介を呼び、顧客の数は徐々に増えていった。最終的にその数は数千人にまで達し、当時の岡垣町管轄内でのヤマト運輸の取扱高が1位になったほどだった。この成功によって、父の菅雄さんも泰博さんの実力を認め、さなえ果樹園の代表を譲る事につながった。泰博さんはこの時の経験から“お客さんの声を聴く”事の大切さを体感したと言う。そして、この後の様々な意思決定場面での重要な判断基準として“お客さん目線”を持つ事が活かされるのだが、それはもう少し後の話し。

特集
高倉びわ
岡垣町
さなえ果樹園

文：梶原圭三
写真：川上和禎