

“食卓にくだものがある幸せ”

50数年前、くだもの屋のセガレとして生まれた僕にとって、食卓にくだものがあるのは当たり前だった。それがどれほど贅沢なことかなんて考えたこともなかった。晩ごはんの後は必ずデザートにくだものを食べる。それが「普通」の暮らしだと、疑いもせずに育った。

念の為言っておくと、うちは決して裕福ではなかった。むしろ貧乏なほうだったと思う。それでも、売れ残ったくだものがいつも食卓に並んでいた。

そんなある日、うちに遊びに来たお菓子屋のよっちゃんが「毎日くだもの食べられてよかねえ」とぽつりと呟いた。むしろ僕からすると、「よっちゃんこそ毎日お菓子食べられてよかねえ」だ。すると、よっちゃんは首を横に振りながら「お菓子は飽きるっちゃん」という。確かに、くだものを毎日食べて「飽きる」という感覚はなかった。

特に葡萄。あれはもう、底なしで食べられた。スイカが夏の定番だなんて世間では言うけれど、僕にとって夏の王様はいつだって「葡萄」だった。夏休みの間は、毎日といつてもほど葡萄を食べていた記憶がある。

高校卒業まで、ほぼ毎日くだものを食べてきた僕のカラダは、半分くだもので出来ているといつても過言ではなかった。

しかし高校卒業後、程なくして、「クローバーフルーツかじわら」は閉店。コンビニに姿を変えた。世の中の流れには抗えなかった。近くに大きなスーパーができ、八百屋、肉屋、魚屋など〇〇屋

が町中から少しづつ消えていった時代だった。あれから30年が過ぎた。コンビニへの業態転換は経営としては正解だった。あのままくだもの屋を続けていたら、僕は大学を中退しなければならなかつかもしれない。でも、それとは引き換えに僕の暮らしからくだものが消えた。食卓に山盛りのくだものが並ぶ景色はもう二度と戻ってこない。そう思っていた。今の仕事に巡り会うまでは。

そして、30年ぶりに食卓がくだもので賑わっている。とりわけ夏は賑やかだ。「葡萄、梨、マンゴー、桃、いちじく」。くだもの界のオールスターが勢揃いする食卓に思わず血が騒いでしまう。

中でも、僕の心を掴んで離さないのは「葡萄」だ。葡萄は1房を家族でシェアできるという良さがある。もちろん他のくだものもカットすればシェアできるが、葡萄は手を加えずそのままそれぞれに分けられる。僕にとっての葡萄は一家団欒の象徴であり、家族の幸せを感じられる存在でもあった。

だからこそ、僕にとっての幸せの象徴である葡萄を特集するのは悩ましかった。本当は、すぐにでも特集したかった。これまで数多くの葡萄農家さんを訪ね、それぞれの熱意やこだわりに胸を打たれてきた。けれど、どうしても忘れない葡萄があった。それは、創刊号の「柿」で特集した秋吉智博さん(45歳)が作る葡萄だった。

初めて口にしたのは創刊2年目の2018年。秋吉さんの作る葡萄は僕に幸せの記憶を蘇らせてくれた葡萄だった。懐かしさと新しさが同居する特別な「葡萄」。だが、同じ生産者を2回特集す

ることはこれまで例がない。悩んだ。悩みに悩んだ。けれど、自分の気持ちに嘘はつけなかった。「他の誰かの葡萄よりも、この葡萄を届けたい」。そう思った時、答えは一つだった。

“柿と葡萄の二刀流”

2025年初夏。福岡県朝倉市杷木志波(はきしわ)地区。麻底良山(までらやま)の斜面に沿って新緑の柿畠が広がっている。100年を超える歴史が育むこの地区的富有柿は「志波柿：しづかぎ」と呼ばれ、古くから高級柿として贈答用の需要が高く、現在でもお歳暮時期に根強い人気を誇る。

その柿畠のふもとのビニールハウスの中で葡萄の摘粒作業を手際よくこなす夫婦の姿があった。秋吉智博さんと妻の綾(あや)さんだ。秋吉さんは「柿之屋」という屋号で柿と葡萄を手がける。柿畠は山の斜面を中心に広さは約4ha。葡萄はビニールハウス約1.2haの広さで、性格の全く違うこの2つのくだものを家族と数名のスタッフで巧みに育て上げている。

特筆すべきはその育て方にある。秋吉さんの手がける柿と葡萄はいずれも「ふくおかエコ農産物」に認定されており、農薬の使用が福岡県の基準の半分以下で、化学肥料に至ってはほとんど使用していない。そのためか、秋吉さんの畠はどこも土がふかふかとやわらかく、命を育む天然の絨毯のようだ。くだもの栽培においてこの基準を満たし続けるのは至難の業である。

通常、これほどの面積を管理するには、農薬や化学肥料に頼った「慣行農法」が効率的とされる。だが、その分だけ味は画一的になりがちだ。特にくだものような嗜好品は味の豊かさが命。美味しさと作りやすさのさじ加減に多くの農家が頭を悩ます。

その点、秋吉さんは「美味しさの追求」に振り切った数少ない農家だと見える。美味しさのために一切手を抜かず、柿にも葡萄にも同じ情熱と手間を注ぎ込む。その職人のような緻密さと情熱家のような真っ直ぐさに、見る者は背筋が伸びる。

「二刀流」の言葉がこれほど似合う農家がいるだろうか。柿と葡萄という二つの世界で、一切の妥協なく最善を尽くす。その姿は、まるでメジャーリーグで投打の両方で圧倒的な成果を残し続ける大谷翔平のようである。柿と葡萄、秋と夏、山とハウス。季節と空間を超えて味を極める。我々取材班はこの日、その一端を垣間見ることになった。

“3ヶ月の葡萄道”

毎年4月から6月のわずか3ヶ月が葡萄の運命を決めるという。麻底良山のふもと、ビニールハウスの中。3月に芽吹いた葡萄は、4月の初めに直径2~3ミリほどのつぼみをつける。そのつぼみがふと緩み、帽子を脱ぐように殻を外すと、5本のおしべと1つのめしべが顔を出す。葡萄の開花である。その後、おしべが落ち、めしべが徐々に膨らみ始め、2週間も経つと直径1~1.5センチ

ほどの大きさに成長する。我々が食べる葡萄の果実が、このめしべから生まれるので。

この時期、畑の葡萄は全て黄緑色をしており、か細い。その姿は今にも壊れてしまいそうなほど繊細である。「葡萄は“花の集合体”なので、とにかく丁寧な作業が命なんです」と秋吉さんは強調する。

まず行うのは、「選ぶ」こと。

1本の木にどれだけ房を残すか。欲をかいて多く残せば、1房あたりの実止まりが悪くなり、小ぶりな房しかできない。

うまく実が定着した後は「摘粒」と呼ばれる作業が待っている。1房に何粒の実を残すか、葡萄農家の腕の見せ所だ。単に不要な実を切り落とせば良いわけではなく、最終的な形を思い描きながら、目の前の粒を選び取るという、芸術に近い仕事だ。

さらには、日光の加減が問われる。葡萄の色づきや糖度だけでなく、葉の光合成を助けるために畑全体に光が行き渡る必要がある。

しかもこの作業を、品種ごとに微妙に変えていくという。秋吉さんの畠では、実に15品種の葡萄が栽培されている。つまり15通りの管理を全て手作業でやり切るのだ。気の遠くなる作業である。

さらには、この全ての作業を6月中に終えなければならない。時期を逸してしまうと「味が良く、色合いが良く、形の良い葡萄」はできないと秋吉さんは断言する。

6月も半ばを過ぎるとハウス内は40度を超える。そんな中、朝5時から夜の9時まで、ほとんど休む

ことなく作業を続ける日もあるという。もはや修行と言える状況だ。「気になることは後に残したくなんですよね。やらない後悔はしたくないんですよ」。作業の手を緩めない秋吉さんの額から汗が滴り落ちる。

このこだわりはもはや、農業という枠を超えている。それは味を極めるための終わりなき探究である。もし「葡萄道」と呼べるものがあるとするなら、秋吉さんはその道を真っ直ぐ進む求道者だ。そういう感じにはいられなかった。

しかし、そんな秋吉さんの道が、最初から順風満帆だったわけではない。いくつもの試行錯誤と、苦難の連続だった。



道碎けても尚続く、終わりなき探求の道



特集

葡萄

朝倉市杷木志波
秋吉智博
文・梶原圭三
写真・川上和積