

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑭

文句なしに 美味しい梨

日本一の大河・信濃川に面し、肥沃な土地と豊かな水に恵まれた新潟市南区(旧白根地区)、梨の生長に不可欠な六月の日照量が全国でも多いことから、江戸時代・万治年間(六五八年)に梨の栽培が始められ、その後、先人の努力により信濃川流域の堤防・水路が整備され、第二次世界大戦直後には、全国一の生産量を誇っていた。度重なる水害、雪害を経て「揚げ棚」から「吊り棚」へ整枝法を変え、消費者ニーズが量から質へと変化する中、品種改良に取り組み、平成十年、白根市農協(現・JA新潟みらい)管内に園芸産物総合集出荷施設「フルーツプラワーしろね」が完成するや、光センサー選果機を導入。サイズはもちろん、形状の美しさ、糖度・食味・旨みなどを八規格四等級に分けることで品質を均一化して、今日の「白根梨ブランド」を確立した。特秀品の愛称は「糖賞」。今後は、さらなる産地強化のため、すべての品種で「一等賞を目指す」と言う。

日本の果物は 芸術品



愛称は『一糖賞』

日本で梨が食べられるようになったのは弥生時代とされ、登呂遺跡などで種子が多数、発見されている。『日本書紀』にも持統天皇六九三年の詔で「五穀とともに梨等の栽培を奨励する」との記述があり、江戸時代には栽培技術も発達。百を超える品種が日本全国で栽培される中、天明二(一七八二)年、茨曾根、東萱場村(旧白根市)の阿部源太夫が「梨栄造育秘鑑」を著わした。

J.A.高橋隆夫センター長は語る。「江戸時代、万治年間(一六五八年)に旧白根市で初めて梨が栽培され、享保年間(一七一六年)には茨曾根で「平面梨」をはじめ、多くの梨がつくられました。今、一大産地となっている大郷地区でも江戸時代から梨栽培が行われ、大郷村史に当時の模様が記されています。日本一の大河・信濃川と支流・中ノ口川に囲まれた新潟市南区(旧白根地区)は、果樹の生長に欠かせない六月の日

照量が全国でも多いことから、落葉果樹の適地として梨のほか、桃、ぶどうなど、多くの果物が栽培されてきた。「度重なる河川の氾濫で肥沃な土砂が上流から流され、地力が上がる一方で稲は水没。梨は水害に強い作物として収益を期待され、船に乗せ、新潟の古町まで出荷されていたようです」

昭和に入り、産地化推進の動きが起り、戦後、新潟県の梨は全国一の生産量に。昭和三十六年、農業基本法が制定され、「米から脱し、園芸品種の特産化を進めよう」との気運が高まると、三十七年から始まった農用地開発事業を受け、田を客土。四十年代以降の減反政策と相まって、田から梨畑への転換が本格化した。「昭和四十年代の後半には、それまで個々の農家で生産・出荷していた梨を共同で選果。新潟県初の共同選果場を建て、同一規格、同一品質で出荷する「大郷梨ブランド」が築かれました。そ

の後、農協の合併が進み、平成四年、大郷・新飯田・茨曾根などの産地を中心に旧白根市円で共同出荷することで「白根梨ブランド」が確立されたのです」平成十年、白根市農協(現・JA新潟みらい)管内に園芸農産物総合集出荷施設「フルーツフラワーしろね」が完成するや、光センサー選果機を導入して

サイズ、形状の美しさ、糖度、食味、旨みなどを八規格四等級、三十二通りに分け、品質を均一化。今日の揺るぎない「白根梨ブランド」が構築された。高橋センター長は言う。「品質は糖度十二度以上の『秀』、十度以上の『優』、それ以外の『良』に分類され、十三・五度以上の梨を『特秀』としています。通常なら糖度十二度の梨は文句なしに美味しいと言う。秀をさらに上回る特秀は「一糖賞」の愛称で認知され、東京の老舗専果店や有名デパートの店頭にも「白根の梨をはじめ、規格に則った日本の果物は芸術品のように美しい」とよく言われます」

- 幸水(こうすい)/8月下旬~9月上旬/さくっとした食感と口に広がる豊かな甘さ、酸味がなく香り高い風味が魅力
- 豊水(ほうすい)/9月上旬~9月下旬/柔らかい果肉とジューシーな味わい、たっぷりの甘みと濃厚な味が特徴
- あきづき/9月下旬~/果肉は柔らかく、果汁が多く、甘みに優れ、極上の品質と食味が人気
- 新高(にいたか)/10月中旬~10月下旬/大玉でほぼ円形、みずみずしく風味豊かな甘みを持ち、香り高い梨
- 新興(しんこう)/11月上旬~11月下旬/貯蔵性に優れ、肉質は柔軟多汁。甘さの中に適度な酸味がある大玉

種類・出荷・味



幸水38a、豊水23a、あきづき10a、新高14a、新興7a、ルレクチエ17aを栽培する青木和英・日本梨専門部会長の農園



日本梨の生産者/青木さん一家



園芸農産物総合集出荷施設「フルーツフラワーしろね」



光センサー選果機を通し、サイズ、形状、糖度、食味、旨みなどを八規格四等級、三十二通りに分け、品質を均一化して出荷。



JA新潟みらい 日本梨専門部会会長
あおき かつひこ
青木 和英 さん



JA新潟みらい 営農経済部
フルーツフラワーしろね センター長
たかはし たかお
高橋 隆夫 さん



JA新潟みらい 営農経済課
果樹指導員
さいとう まさし
斎藤 将史 さん



JA新潟みらい 営農経済課
果樹指導員
よしざわ ひろかず
吉沢 博和 さん

そして『一等賞』へ

一月から三月の剪定・誘引、春先の交配(花粉どり・受粉)、四月から六月の摘果、六、七月の袋かけ、八月から十一月までの収穫、その後の土づくり(堆肥撒き等)と、一年を通じて種々の作業を要する梨栽培。日本梨専門部会会長・青木和英さんは語る。「作業はほとんどが手作業です。梨を一つずつ手で摘み、ヘタを鋏で切り、受粉も袋かけもすべて人の手で行わなければ梨の木に裏切られてしまいます」

青木さんによれば、最近の異常気象が品質に影響を及ぼすことも多いと言う。「今年は春先が寒く、霰に降られ、傷んだ

梨もありましたが、夏に雨をたくさんもらって梨が太り、日照度が上がり、品質は最高です」。果樹と稲、専業農家の十六代目として跡を継ぎ、父が植えた日本梨の畑を守る青木さん。台風に遭い、八割の梨が落下し、途方に暮れた年もあった。平成二十三年には新潟 福島豪雨で、堤外地にある梨畑が全滅し、被害を受けた同じ梨生産者の畑を前に茫然と立ち尽くした。

昭和五十年代まで主流だった「揚げ棚」栽培から、平成に入ると「吊り棚」栽培へ。その吊り棚も、幾度もの豪雪年を経て、梨の木が雪の重みに耐えるよう、高い支柱を立てて広い面積の棚を吊る方式から、複数の支柱を立て、比較的小さな棚を吊りあげる方式に変わってきています。幸水(こうすい)、豊水(ほうすい)、あきづき、新高(にいたか)、新興(しんこう)と、初夏から初冬まで堪能できる白根の梨。営農指導員・斎藤将史さんは言う。「今後はさらなる産地強化に努め、すべての品種で一等賞を目指します」

しろね直売所 桃太郎

平成13年のオープン以来、26名の部会員が生産する米・野菜・果物をはじめ、惣菜などを販売する同店。新鮮で美味しくリーズナブルな食材を求め、遠方からの来店も多く、多い日には1日300人が訪れる。「いいものをつくると、お客様が喜んでくださるのが一番うれしいですね。お客様の声は我々生産者の励みになります」と尾竹部会長。収穫祭など、年に4回のイベントも開催され、豚汁のサービスや割引などがある。



部会長
おたけ かつえい
尾竹 勝衛 さん

〒950-1436 新潟市南区田尾字家東1352
025-372-3734
9:00~15:00(6月~12月) 9:00~13:00(1月~5月)
休 火曜日(過年)
<http://ja-niigata.or.jp/store/farmstand38.htm>

※「JA新潟みらい産和梨」は「しろね直売所 桃太郎」、新潟県内のデパート、スーパーなどで購入できます。

●問い合わせ
JA新潟みらい 営農経済部 フルーツフラワーしろね
〒950-1433 新潟市南区次郎右工門興野697
TEL 025-371-5055 FAX 025-371-5020
<http://ja-niigatamirai.jp>