



荒尾市  
藤丸 真一さん(84才)  
和夫さん(51才)  
真治さん(20才)

# ジヤンボ梨に賭ける。

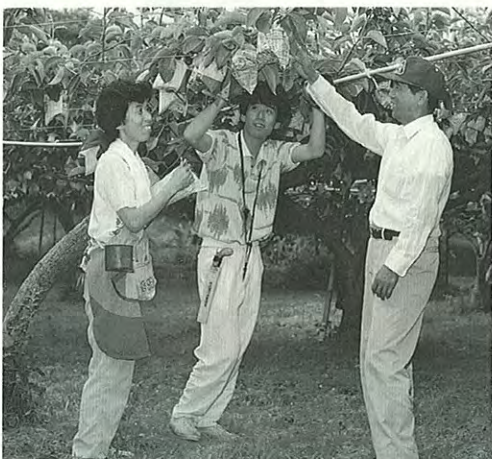


サクッと口中にはとぼしる、極上の甘さ。荒尾の新高梨は、その呼び名どおり、すべてがケタ違いの「ジヤンボなし」。大きいものは、赤ちゃんの頭ほどもある。  
熊本や九州内での定評は言うまでもなく、最近では都会でもファンが急増中。昨年からは始められた、ふるさと宅急便でも一番の人気を呼んでいる。  
このジヤンボなし。おいしさも一

級なら、つくる難しさも第一級。荒尾市の藤丸さんご一家は、その生産農家だ。開墾から始め、この土地になし園を開いた真一さん。現在なし園を預かる和夫さん。そして、農業を生涯の仕事に選んだばかりの真治さん。三人を中心に一家でなしづくりに取り組んでおられる。

新高梨は、とにかく天候に敏感な品種。春先の開花から落下直後までの時期には、遅霜の心配がある。開いた花が実を結ばないうち

にダメになっ  
ては、すべて  
がおしまいだ。



そして夏の台風。せつかくふくらんだ実も台風直撃を受ければ、たちまち、ポトポトと無残に落ちてしまう。これまでに、壊滅的な被害が何度もあった。そうだ。

また、なしづくりは、手作業の多い仕事でもある。受粉や、袋かけ、摘果などは、一家総出の仕事だ。なかでも、特に難しいのが、剪定。長年の経験とカンがものをいう。木の特性に逆らわないよう、しかも、少しでも多く実をつけるよう慎重に枝を落していく。少しでもおろそか

にすると、何年も採れなくなることもあるという。「これだけは、まだ僕にはさっぱりわかりません。」と真治さん。

春、どの品種よりも早く花をつけ、秋、最も遅い取り入れの時まで、一時も気を許せない作業。そして、冬場の手入れ。年間を通じて、常に、なし園全体を、注意深く見ていなければならない。事実上の仕事を退いた真一さんからも、時々、貴重なアドバイ

スがある。「毎年、反省の繰り返してすよ。」という和夫さん。その謙虚な言葉に、なしづくりの奥の深さが感じられる。

次代を担う真治さん。ひまを見つけては、地域の後継者グループと各地へ研修にでかける。

新しい品種の研究。そして、荒尾のなしを、もつともつと広めるには……。20才とは思えない、しっかりと意見と、キラキラと光る瞳。うまもと日本一づくりのひとつとして力を入れたい。」と、若いパワーをみせてくれた。

熱い、熱い、熊本の夏を越して、甘く、大きく育つ新高梨。九月の下旬、県境の小岱山から、さわやかな秋風が吹く頃、藤丸さん親子の苦労が、ずっしりと実る。

