



chapter 3



持続可能な農業を目指して

梅の無農薬無肥料栽培に挑む

傷みやすく、収穫後の足も早い。繊細な梅の実を、
無農薬無肥料で栽培できないかと、先駆者として挑戦している農家がある。
海と山、温暖な気候に恵まれた日本一の梅の産地、和歌山県はみなべ町を訪ねた。



梅の花が咲き誇るてらがき農園の春の景色。

photo by Satoshi Masuda



寺垣信男

南高梅農家。梅干しのほか、梅加工品の製造販売も。梅の無農薬無肥料栽培を研究中。家族経営のてらがき農園では、姉のうめこさんが営業を、奥さんとパートスタッフが配達などを分業している。

“子供にも安心して食べさせられます” お客様からの多くの言葉が背中を押した

「近頃、第一次産業従事者の六次産業化が話題に上りますけど、このへんの梅農家はもともと、梅干しの加工販売までやるもんなんですよ」と、「てらがき農園」農園長の寺垣信男さん。

和歌山県日高郡みなべ町は、雄大な太平洋に光が反射して煌めく、穏やかな気候の地。市街地以外はどこを走っていても、梅の木が目飛び込んでくる。“紀州みなべは梅の町”として知られ、最高品種と呼ばれる紀州南高梅の栽培が盛んだ。寺垣さんの農地はおおよそ3ヘクタール。そこに約2000本の梅の木が栽培されている。訪ねたのは小春日の日で、さんさんと降り注ぐ陽光の中、塩漬けした後の梅が大量に天日干しされていた。

「梅は手が掛かる作物でね。収穫して梅干しになるまで、選別して、桶で塩漬けにするでしょう。取り出したらこうして並べて天日干しにする。両面に日が当たるように途中ひっくり返してね。その後製品にするためにもう一度選別しなきゃならない」。青梅を収穫してそのまま出荷することもできるが、み

なべ町の農家の9割は梅干しや梅製品の加工まで行くだという。

てらがき農園では、父親の正三さんとともに、1996年頃から減農薬有機肥料栽培に着手。さらに2006年からは無農薬無肥料栽培に切り替えた。「当初は無肥料までは考えていなかった。ただ減農薬栽培の頃、梅干しを買っていただいたお客さんから、“子供にも安心して食べさせられます”という声を多くいただいて」。その言葉が背中を押した。減らしたとはいえ微量の農薬は使っている。梅は皮も含めて丸ごと人の口に入る果実だから、農薬はまったく使わず人が口にしても害がないものを肥料にして育てることはできないだろうか、と、試行錯誤を開始する。

農業の代わりに海から汲み上げた海水を散布してみたり、木酢液を与えてみたり。現在は3年前から、畑の地力を上げようと、土に納豆菌を混ぜている。今後はその結果、梅の実の成分、例えばクエン酸の濃度などにどのような数値の差が出るのか、データを取っていきたくと考えているところだ。

農薬をやめてから、実の歩留まりは上がった。皮がしっかりと厚くなり、一粒当たりの果肉の量は増えた。「肥料をやって大きく肥えた梅をつくるか、肥料をやらずに筋肉質の梅をつくるかの違いなのです」

梅の無農薬無肥料栽培はまだ途上にあると寺垣さんは語る。傷ものの梅が増えるし、収穫量も少ない。ただ大局を見据え、汚れていない土に戻して、安全な食べ物として梅が無農薬無肥料栽培できるのだということ。を次の世代に示せたらと、日々の仕事に向き合っている。収穫量の問題だけでなく「加工販売まで行のがみなべの梅農家ですから、高いとして採算が取れるところまで持っていけないと、ほかの農家にもこのやり方をすすめられないでしょ？」と笑う。

自分の信じたやり方で未来につながる農法として、さらにはお客様のニーズに応える製品としても結果を出すべく邁進中だ。ただ、一粒口に含んだ、寺垣さんの漬けた梅干しは、とても優しく澄んだ味わいがしたことだけは確かだ。



左/3年間・長期熟成の後に販売しているてらがき農園の梅干し。ほかにも梅の黒焼きなど産地ならではの珍しい加工品も。右/梅色のエプロン姿が素敵な農園スタッフの皆さん。

てらがき農園

和歌山県日高郡みなべ町西岩代1204
tel.0739-72-5105
www.mukasiume.com/