

地元と子供への愛着が育む

こだわりの果物

にしおか 西岡 英史 (40歳)

― 五條市西吉野町湯川 ―



「子供に食べさせたい」安全な果物づくり

五條市の南東に位置する西吉野町。町内のあちこちに柿畑が広がる、日本を代表する柿の産地だ。そんな町に生まれ育った西岡英史さんが、農業の仕事に就いたのは23歳のとき。旧家である実家では、何代も前から野菜や果物をほそぼそと作っていたというが、本格的に畑を広げていったのは西岡さんが就農してからのこと。

仕事を覚えて行く中で、この地の柿の美味しさに改めて魅せられた西岡さ



んは、徐々に柿の生産量を増やしていく。同時に、柿と別の季節に採れる作物を考えると、白桃の生産も始める。そのほか、キウイやブルーベリーなど、新しい作物を取り入れることにも常に積極的だ。

そんな西岡農園の柿と白桃は、その味と見た目の良さから、贈答品としても高い評価を受けている。

「子供に食べさせたい果物」をコンセプトに掲げ、農業や化学肥料をなるべく使わないで育てる栽培法を実践。手間はかかるが、その分、味も格別だ。

「見た目や味が良いだけではなく、子供にも安心して食べさせられる安心・安全

な果物を作りたい。除草剤を極力使わず、益虫の力を借りるなど、少ない農薬で美味いものを作れるように努力しています」。

自身も4人の子供の父親である西岡さんの、安全に対する思いは深い。

一生の宝物。

アメリカでの農業研修

農業を仕事にするとはつきり決めた高校生活の終わり頃、西岡さんに大きな夢が生まれる。国際農業者交流協会を通して、アメリカでの農業研修に参加したいと希望するようになったのだった。

「英語も話せないし、知っている人もいない。それでも不安より、アメリカに行ってみようという憧れがどんどん大きくなっていききました」と振り返る。



1993年、念願が叶い、ワシントン州にあるリンゴ農園で2年間の研修がスタートする。研修期間を経て、西岡さんに最初に任されたのは、出稼ぎに

来ている何十人ものメキシコ人を統括し、リンゴを収穫する仕事だった。「1日の収穫量の調整、リンゴを雑に扱わないように注意を払うことが主な仕事でした。日本の常識が全く通用せず、本当に大変でしたが、憧れのアメリカで責任ある仕事を任せてもらい、楽しさや嬉しさのほうが強かったですね」。

2年が経つころには、日本に帰りたくないと思ってしまうようになっていた。

「果物を育てる方法も農場の経営方法も、あまりにも日本と違いすぎて、今の仕事にそのまま活かしていることはほとんどありません。でも、あのときアメリカで過ごした時間のすべてが人生の宝物です」と、当時を振り返ると自然と笑顔がこぼれる。

地元での農業のこれから

山の上にある西岡さんの自宅からは、五條市の街地が広がる平野を挟み、反対側にそびえる山々まで一望できる。「あつちに見える山のほうまで、今は畑の世話に行ってるんですよ」と、遠くに見える山を指差す西岡さん。西岡さんを始め、西吉野町の若い世代が、下市や五條北西部など、後継者のいないほかの地域の畑を世話することも珍しくない。

後継者の不足は日本の農業全体に広



がる大きな問題だ。しかし西吉野町には、後継者不足の不安が比較的少ないと言う。

「子供のころから一緒に育ってきた同世代の中では、家業を継ぐというのは自然なことになっているのかもしれない」と西岡さん。

しかし、空いた畑を引き受け続けるわけにもいかない。同世代の農業に携わる仲間と、西吉野町や奈良の農業の現状と未来について語り合うこともある。何か新しい試みをと、加工品を作って販売するという事業にも挑戦してみた。残念ながら、軌道に乗せることはできなかったが、逆にそれを機に、自分の原点が西吉野町でひたむきに果物をつくることだと実感できた。

「ここですつと農業をやつていこうという思いは、子供のころからずつと変わりません」。

ゆつくりと語るその口調からは、西岡さんの農業への静かな覚悟があらわれている。



奈良が生んだ渋柿の王様・刀根柿

柿には、樹の上で熟れ、収穫後そのまま食べることがができる甘柿と、渋抜きをしないと食べることができない渋柿がある。甘柿の王様は、一般的にも広く知られる「富有柿」。対して、「渋柿の王様」と称されるのが「刀根柿」だ。1980年に奈良県天理市の刀根淑民さんが発見した品種で、旧西吉野村では当時からいち早く産地化に取り組んだ。

渋柿にも甘柿と同じくらいの量の糖は含まれているが、渋みの元であるタンニンの影響で、口に入れると渋みが勝る。炭酸ガスで処理をするとタンニンが水溶性から不溶性に変化することで、舌で渋みを感じなくなり、まるで甘さの刀根柿に生まれ変わる。

