

父の
りんご

群馬県 吾妻

「西山りんご園」の話



父は群馬県でりんご園を営んでいる。

父のりんご園は、

「山の中のりんご園」を自称するほどの山深い場所にある。

曲がりくねった道を登ると、

甘くさわやかな香りに包まれたりんご園が現れる。

山の斜面に広がるりんご畑には、

太陽の光をいっぱいに浴びた実がたくさんなっている。



父は「ぐんま名月」というりんごを主に栽培している。

「ぐんま名月」の一番の特長は、ほかの品種を圧倒する蜜の量である。そして、ジューシーで甘みが強く、酸味が少ない。

見た目は全体に透き通った黄色で、よく日をあびた部分には上品な赤みがさす。

このりんごは

日本を代表する品種「ふじ」と群馬県の赤城山から名前をとった「あかぎ」とをかけ合わせて産まれた品種である。

また、「ぐんま名月」は、生産量が限られているため一般の流通にはほとんど出回っておらずその希少性から「幻のりんご」とも呼ばれている。





今年60才の父が、
りんごの生産を始めたのは
30年前。

もともと、私の実家は
富岡製糸場にも卸していた
養蚕農家だった。

時代の流れで
生糸生産の中心が海外に移ると、
養蚕を止め、
群馬特産のこんにゃくいもの栽培を始めた。

しかし、これも海外からの輸入が増えると
全盛期の8分の1の値段に下落した。
そんなときに父は、
祖父から家業を継いだ。



そして30年前、父はりんごの生産を始めた。

ちょうど、双子の兄弟の兄と私が生まれた時期だった。
家族を養うため、

何の知識もノウハウもないりんご作りを始めることは、
相当の覚悟が必要だっただろう。

それから父は30年間ずっと、
ひたむきにりんご作りに向き合ってきた。

父のりんごはスーパーに並んでいる
りんごとは違う。

スーパーのりんごは

「早摘み」の状態で収穫されるが、

父のりんごは落ちてしまう直前に収穫する。

「完熟」にこだわりの、

おいしさが最大限に詰まったりんごなのだ。

だから、直接販売を大切にしてきた。

りんご園が「山の中」にあることも

おいしいりんごを育てる。

りんごは、昼夜の温度差が大きいほど、

糖度が高くなり、

蜜がたっぷり入る。

父のりんご園は東京スカイツリーよりも、
高い標高に位置している。



畑をもっと広げれば生産量も増えて
儲かるのではと父に聞いたことがある。

「俺をいくつだと思っているんだ。」と、
父は答えた。

しかし、本音は、
生産するりんごの一つ一つに目が届き、
父のこだわる品質を保つためには、
今の畑の面積・生産量が限界なのだ。
父は、自分で納得できないものを売ることを良しとしない。



「りんごと一緒に

信頼を箱に詰めて送っている。」

りんご作りに対する想いを、
父はそう言葉にした。

りんごの木は年を経るごとに
実の味がよくなるという。

30年経った今、父のりんごの木は
とびきりおいしい実を結んでいる。

群馬県で生産されるりんごは、
生産量自体が多くはありません。
特に「ぐんま名月」においては
「幻のりんご」と呼ばれているほどです。

群馬県のりんごのお買い求めをご希望の場合、
秋11月頃に直接群馬県に
足を運んでいただくことをお勧めします。

群馬県の観光情報「ググっとぐんま」

<http://gunma-dc.net/sp/>



著者 西山真矢

りんご農家のせがれ
兼 凸版印刷株式会社勤務



