

other Stories
[fruits]



【桃】
紀の川市桃山町で桃の栽培が始まったのは江戸時代。紀州徳川家の祖、頼宣の命により始まり、400年近くの歴史を重ねている。全国的にも高い評価を集めている「あら川の桃」は和歌山を代表するブランドで、3月下旬～4月上旬にかけて桃が一面に花を咲かせる姿はまさしく桃源郷。5月～6月、大きくなりかけた実には、外観の保護のために一つずつ袋を掛ける。
■主な産地／紀の川市、かつらぎ町、海南市



【梅】
梅の生産量日本一を誇る和歌山県。その梅を代表する品種が南高梅。みなべ町が発祥で果実は大きく果肉も厚くて柔らかい。一本当たりの収穫量も多く、種が小さいのも特徴。400年前から受け継がれてきた持続可能な梅を中心とする農業システム「みなべ・田辺の梅システム」は世界農業遺産に認定されている。
■主な産地／みなべ町、田辺市



【柿】
柿が赤くなると医者が青くなるといわれるほど、身体にいいといわれる果実。黒い果肉で特徴的なのが「紀の川柿」。で、実は渋柿であることを知らない人が多い。一般的な渋柿品種である「刀根早生」、「平核無」を樹に成ったまま脱渋する方法で栽培したもので、手間と時間が非常にかかる。独特のコクとジャキジャキとした固めの歯ごたえがあり、糖度も高い高級品。
■主な産地／かつらぎ町、紀の川市、橋本市、九度山町



青いタグから順に成熟していき、赤いタグが収穫直前の印。「たった2～3日で味がコロッと変わるんですよ」と児玉会長。パッキングする際にももう一度味見をする念の入れ方。一つずつ優しく丁寧に箱に詰めていく。

農業生産法人 有限会社柑香園
(観音山フルーツガーデン)
住所／紀の川市粉河3186-126
電話／0736-74-3331



農業のサステイナブルな産業化のために、農業研修や農地の紹介、販路の開拓、さらに農地の利用権設定など、農業の担い手育成や耕作放棄地解消事業なども行なっている。



果汁がたっぷり入った飲むゼリー「和歌山なちゆるん」は、はっさく・みかん・蜂蜜レモン・桃の4種類。みかんはなんと果汁80%以上。

*Wakayama
blessed*



旬のフルーツが目を見張る程盛り付けられたパフェは、圧巻のボリューム。2018年、社屋の2階にオープンしたフルーツパーラーからは農園を眺めることができる。

Blessed with farmland

**そのドライフルーツには、
果実を大切に扱う農家の
愛情と工夫が詰まっていた。**

和歌山といえば、温州みかんが有名だが、他にもはっさく、夏みかん、レモンやポンカンなどの柑橘類から柿、キウイ、イチジクやイチゴなど多種多様な果物が収穫されるフルーツ王国である。そんな中、様々な工夫で注目を集めているのが、農業生産法人 有限会社柑香園・観音山フルーツガーデンだ。「明治末期、ここ観音山で開墾を始め、みかんを植え始めた創業者から私で5代目。昭和27年に全国の果樹農家に先駆けて農業法人化しました」と語るのは同社社長の児玉典男さん。多くの人に、今朝採り新鮮果実の本当の美味しさを伝えるため「手選果・手選別・手詰め」にこだわっているという。「同じ品種で同じ斜面に育っても、様々な要因で成熟具合が異なります。手間はかかりますが、一本一本味見して状態を確認しカラータグで収穫日を管理、最善の状態まで収穫します。また機械だと選別の際に果実がコロコロと転がり、果実を痛めてしまうので、大きさ選別も手作業で行なっています。

箱詰めもまるで卵を扱うように、そっと一つ一つ詰めているんですよ。さらに多くの人に「和歌山の果実」の美味しさを伝えるために同園は「果実の加工」にも力を注いでいる。「当園の柑橘類は収穫2ヶ月以上前から農薬散布はしていません。そういう意味では、皮ごと食べることが多いドライフルーツには最適だと思います。またそれ以外にもゼリーやジャム、ジュースなどの商品化も行い、経営の安定化を図っています」。こうした取組は農業のサステイナブルな産業化にも大切な戦略だといえる。いつでもどこでも和歌山産の美味しい果実を食べてもらいたい。それはスローで贅沢なことだが、真摯な農家の願いでもある。

Nouka Kawakasu

低温で長時間かけてじっくり乾燥させたドライフルーツの「わかす」。素材はもちろん全て和歌山産で砂糖や酸味料など一切不使用。色も香りも果実そのまま。濃厚な和歌山の風味が楽しめる。

