

食卓を彩るブルーベリージャム。ヘルシーブームにのって人気を呼び、わが家の息子たちもお気に入りです。県が推奨している「ふるさと特産品」の一つでもあり、ちよっぴりリッチな感じのブルーベリー。蘇陽町で取り入れの真最中だと聞き、心はずませて現地を訪れました。

イ草農家に生まれ育った私ですが、山間地で、これからの農業のあり方を模索している農家の取材というこゝとて、興味深く、お話を伺いました。

# 阿蘇高原の フレッシュな新名物 「ブルーベリー」



生産地  
蘇陽町  
を訪ねて

原産地は北アメリカ。日本ではまだまだ珍しい果実です。

ブドウみたいになるが伸び、一房ごと収穫するのが思っていたら、あたかも花が咲いているように、枝ごとにくすくす緑色、ピンク、黒紫色と直径一センチ前後の実が色をつけ、熟した実を一粒ずつ選びながらの収穫です。

原産地は北アメリカで、国内では長野県や北海道で主に生産されています。ツツジ科に属する低木果樹で、五月中旬にラッパ状の小さな花が咲き、六月末から八月中旬の収穫が終り秋が深まると紅葉します。新鮮なブルーベリーはなかなか手に入らず、珍しい果実なのです。

高齢者向きの仕事。適した気候・地質条件。将来も有望のようです。

蘇陽町のブルーベリー栽培は、たばこを栽培していない農家の転作として、田植えが終り、栗の収穫までの七・八月の農閑期を利用し、しかも高齢者向きの仕事として始められました。高冷地で雨の多い気候や、有機質土壌という条件も備え、将来性を見て導入に踏み切ったそうです。

県の普及所の奨めで、五十七年七月、町と農協の援助を受け三百五十本の苗木を鹿児島大学から手に入れ、二戸の農家が二十アールで始めたものが、今では四十五戸六ヘクタールにまでなっています。

とれたての実は、こんなかわいいパッケージに入れて出荷します。



房でなく、一粒ごとに熟れた実は、まるで花が咲いたよう。

現在は、一本の木から約一キロログラムの果実がとれ、十アールで二百五十キログラム。阿蘇地方のペンションに出荷していますが、七・八年の成木になると五キロ程度の収穫が見込まれます。今後は県下全域に出荷したいとのことですが、一般の店先にはなかなかお目見えすることはなからうと聞き、高級なだけに痛感しました。

阿蘇の新しい名産として商品開発も熱心に行われています。

昨年発足した、「蘇陽みどりの会」では、苗木育成の共同作業や研究を進めてきた結果、自然食品嗜好にマッチした製品として、「阿蘇高原で育ったみずみずしい無農薬白パーセントのブルーベリージャム」を加工、販売することになりました。ペンションでは、お客様に喜んでいただくために、ブルーベリーにいろいろな工夫を加えて提供しています。新鮮な果実をそのままジュースやデザートに。また、保存期間が約二週間しかないのに、淡い酸味を生かしてのジャム、ソースに加工してケーキやアイスクリームなどに。川



途は広く、これらを食べたくて訪れるお客様も増えつつあるそうです。鉢植え可能という特質を生かしペンションの窓際で栽培できたら、花で楽しめ、実で味わい、紅葉で安らぎ、阿蘇の四季にもう一つの話題が生まれそうです。そしていつしか、「阿蘇へ行けばブルーベリー」の合言葉も聞けるかも……。

「ブルーベリーの導入では、いろいろな心の葛とうはありました。でも、私は好奇心が強く、バカになって熱中すると、おのずと人がついてくるのです……。」と、奈須会長（蘇陽みどりの会）は熱っぽくおっしゃいます。

「阿蘇高原のさわやか果実」としていつか全国の人々の手に……。

「恋のシゲナル」をキヤッチフレーズにポスターもでき、阿蘇の雄大な自然の中、豊かな陽差しを浴び実ったブルーベリー。「阿蘇高原のさわやか果実」として全国の人々に親しますように、と願いつつ、私は、かわいいパッケージに包まれたブルーベリーを、二十一世紀の八代の農業を担う息子に早く見せたくて、蘇陽町を後にしました。



■ブルーベリー  
ツツジ科ススキ属に属し原産地は北アメリカ。日本へは、一九五二年に導入されたが、まだ比較的なじみが薄い。果実は甘酢っぱく、ジャムやパイなどに食べるとおいしい。



フレッシュな生のおいしさを、そのままに。フタを開けると、甘酢っぱい、さわやかな香りが漂います。



新しい阿蘇高原の味として、ペンションでも人気上々。