

◎ デコポンの里で奮闘する2代目

【名前】 吉田新一

【生年月日】 S46.1.1

【出身地】 天草市下浦町

【生産品】 デコポン、ポンカン、天草晩柑

【趣味】 釣り、スノーボード

【コメント】

旧本渡市志柿地区の山腹に加温ハウスと用水施設などを供えた「八ッ山デコポン団地」がある。平成15年に9件の生産者が結集して整備されたハウス団地で、栽培面積180アールを誇るデコポンの里だ。その内20アールを栽培するのが、ミカン農家の2代目・吉田新一さん。吉田さんは高校卒業後、阿蘇の大学で農業を学び、その後ハウス施設の会社に就職した。

「父の跡を継ぐ意思はあったんですけど、すぐに戻っても…と思って（笑）。熊本市内で3年勤めて、食べていけるなら自分でやってみたくて考え天草に戻ってきました。うちの畑にもハウスがあって、それは自分で建てたんですよ。ちょっとはサラリーマン時代の経験が役立ったかな」

吉田さん宅の働き手はご自身とご両親の3名。実家でもポンカンや晩柑を栽培されているため、団地での仕事はほぼ1人で行っているという。

「親が高齢だけん団地の担当は私のみ。1人で大変なのは“枝つり”“玉つり”の作業ですかね。デコポンが大きくなるとその重みで枝が下がってしまう。それを防ぐためにヒモで吊っていくんですが、全て手作業。1人だけん朝から夕方までやって2週間程かかりました」

1本1本を丁寧に吊ることによって、均一に太陽の光が当たり美味しいデコポンへと成長する。想像するだけで大変な作業だが、吉田さんは大したことではないと笑う。

「作業的なことはこなしていけば終わるけんね。それより、毎年きちんと確実に果実を生らせることの方が難しかです！4年前にハウスを始めた年は着果が少なかったんですよ。そんな時の反省があるけん、せんだや摘果での調整の時はいちばん神経を使います。豊作すぎても次の年が不作になり、その年の気象状況などでも変わってくる…マニュアル通りにはいかんけん、今でも毎回勉強中です」 夢はでっかく！デコポン日本一を目指す！

【Q & A】

Q： 天草産のデコポンは甘味と酸味のバランスが抜群で品質の高さが評判。その秘訣はなんだろう。

A： 10年程前から自作の肥料を使つとるとですよ。果樹青年部で機械を購入し、米粕や大豆粕、骨粉などを混ぜて、オリジナルの有機肥料を作っています。これによって土壌は格段に良くなっていると思うんですけど…。それから収穫前には予備検査があって、糖度・酸味の基準をクリアした果実しか収穫できない。私が作ったデコポン達のテストみたいなもんです（笑）」

その他にも JA 本渡五和では生産者の技術格差をさけるため月1回、定例会を開催。全体のレベル向上や若手後継者の育成にも役立っている。

「40数名からなる私設デコポン会があって、研修会や情報交換、視察などを行いながらみんなで頑張っています。ベテランの生産者さんもおらっすけん勉強になりますよ。長年の経験談は何よりのアドバイスですけん」

選果場の取り組みも注目すべきところ。天草中央選果場では平成18年に、果実同士の接触をなくした最新型の選果機を導入。内蔵されたIDチップにより糖度・酸味も記録されるので、品質を揃えた出荷が可能となった。

「やっぱり私たち生産者の力だけでは発展はなかと思うんですよ。JA・果実連・生産者が一丸となるのが大切だと思います」

Q： 美味しさの秘訣はみんなの力と語ってくれた吉田さん。最後に今後の目標や夢を伺った。

A： 「品質はどこにも負けん自信のあるけん、JA 本渡五和のデコポンが日本一になるように頑張りたいです。私の作ったデコポンを見ただけで、思わず唾液がでるような（笑）、食べたい！って思わせるような、そがんアピール力のあるデコポンを作っていきたいですね」

