Farmer's Style VOL.11

『おけさ柿』は、もともと新潟県産の渋柿が渡ってきたもの。名前は、佐渡の民謡「佐渡おけさ」に由来する。収穫直後は渋柿だが、アルコールや炭酸ガスによって渋を抜いて出荷される。口にすると驚くほど甘く、まろやかな舌触りである。主力品種の「平核無」は300年ほど前に新潟県で生まれた。種がないことが、「越後の七不思議」についで8番目に不思議なことから、別名「八珍柿」ともいわれる

車でほんの少し走れば、そこは海。畑に実ったスイカをエサにしてクロダイが釣れる。自然が身近であるこの佐渡島では、農も漁も日常のなかに溶け込んでいるようだ

周りは海だったら釣りをしない手はない

四方を海に囲まれているせいか、いつの間にか釣り好きになっていた。時間があればサオを持って、ふらりと海に行く。夏であれば、スイカをエサにしたクロダイ釣りなどを楽しんでいるようだ。

そう、クロダイは面白いことに、スイカを食べるのだ。佐渡島はクロダイが豊富だし、きれいな川も多い。夏にはアユが上ってくるし、本土からも釣り人はたくさん訪れる。それだけ自然が豊かだし、だからこそ、人の気持ちにも余裕があるのではないか。

と「よくこんな場所を開墾したなぁ」と思われるかもしれない。斜面の多い土地だが、そのおかげで、台風などが来ても全滅することはない。南向きの斜面は日当たりもよく、『おけさ柿』にとってもよい。

つきっきりでなくてもよいので、時間的には余裕を持てる作物だと思う。島で柿作りにたずさわっているのは、70歳くらいの人も多い。若い人が入ってきてくれれば、地域としてもありがたい。

世代を重ねて開墾された斜面『おけさ柿』は太陽を浴びて甘くなる

日本海に浮かぶ佐渡島での暮らしは、スローライフと呼ぶにふさわしい。どこかのんびりとした時間が流れ、人は皆、温かい。

この地の特産品として広く知られるのが、『おけさ柿』。柔らかい果肉を口に含むと、濃厚な甘味が広がる。

1932年から、この地で『おけさ柿』を作って八十余年の坪根さん一家。もちろん苦労はあるが、それでも誇りを持ってこのブランドを守っているという自負はある。一度食べてもらえば、そのことは分かってもらえるはずだ。

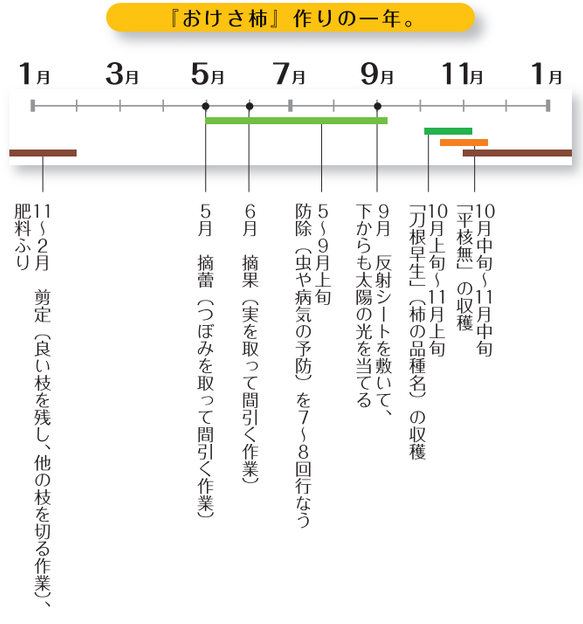
少しずつ開墾し、『おけさ柿』を植えてきた。よその人から見れ　間わし

実を間引くことで、ほかの実がより大きく、甘くなる

日本海に浮かぶ島で生きる。ブランド『おけさ柿』を守る。

農業にたずさわった年齢
----10----20----30----40----

坪根 順一さん

41歳。息子（7歳）、娘（4歳）の二児の父。農業関連団体に属しながら家業の「おけさ柿」作りにたずさわる。時間のある時には釣りに行く日々。

●地域履歴……田舎→田舎
●前　　職……学生