

ギネス
世界記録™

挑戦者たち

vol.1

世界一糖度の高いもも「まさひめ」
マルヤファーム／大阪府

マルヤファーム代表・松本隆弘さん。1997年の結婚をきっかけに、農業に従事。新品種などの研究だけでなく、加工品の開発にも力を入れている。

土壌を改良して甘いももを栽培

大阪府岸和田市の包近(かねちか)町は、府内最大のものの産地。同町の農家、松本隆弘さんが栽培する「包近の桃」の1品種「まさひめ」が2015年に、最も高いブリックス値を記録したももとして、ギネス世界記録に認定されました。

「“大阪でもも”は意外かもしれませんが、包近地区では120年以上も前からももを栽培しており、今は地域ブランド『包近の桃』として人気です。私は20年前に家業を継ぎましたが、経営が安定せず、あきらめて転職を考えた時期もありました」(松本さん)



主な栽培品種はまさひめ、はなよめ、日川白鳳、白鳳、清水白桃。糖度が高いと、表面がピンクではなくクリーム色になる。

転機が訪れたのは、微生物を利用した土壌改良材との出会い。これを取り入れて、糖度の高いもも栽培の研究を開始します。

「通常、ももの糖度は11～12度程度ですが、20度を超えるものも出るようになりました」



3月～4月ごろに摘蕾(てきらい)を行い、5月ごろには摘果(てきか)、袋がけの作業を行う。収穫可能な期間は6月中旬～7月下旬。

さまざまな果実で 記録に挑戦してほしい

2008年ごろからは光センサー糖度計を導入して、もものインターネット販売を開始しました。

「このころには糖度25.5度にもなり、日本一になれると思いました」

ギネス世界記録を意識したのは2011年ごろのこと。しかし、ギネス世界記録には「食物の糖度」というカテゴリーが存在せず、検査方法や証明機関など数々の困難に直面したそうです。

「大阪府をはじめとする関係機関など、数多くの方の協力を得て、約3年かけて挑戦し、認定されました。ただその後、ギネス社がこの糖度に関するカテゴリーのガイドラインの見直しに入り、現在は記録挑戦ができないのが残念です。できるだけ早く見直しが終わって、ももに限らずさまざまな果実について、日本から挑戦できるようになってほしいです。そうすれば、日本の農業技術を世界にアピールできると思います」



松本さんご両親。昨年の台風21号の影響で、収穫量は例年の半分程度になる見込み。そのため今年は観光農園としての企画も予定しているとのこと。



農作物を使った商品を販売する「マルヤファームプラス」も経営。ももや加工品(ジェラート・ジャム・酵素)の通販も行っている。