

## 田舎暮らしを満喫しながら、フルーツほおずきの栽培・加工・販売を手がけている魚住由紀さん

新規就農でご主人と原村に移住し、全国でもまだ珍しいフルーツほおずきを栽培している魚住由紀さんを訪ねました。地元名の原村とご主人の子どものころのニックネームをミックスさせて「原村いっちゃん農園」と由紀さんが命名したということで、ご夫婦の仲睦まじいご様子も伺うことができました。なんと、由紀さんはフリーのアナウンサーでした！！



主に関西方面でご活躍され、色々と取材をする中で感じたことは「田舎には生きる力がある」ということだったそうです。フルーツほおずきの魅力と「農業サイコー！」と語った由紀さんの素顔が垣間見られますよ。

◇ほおずきを栽培されているということですが、実は私フルーツほおずきっていうのを知らなくて、観賞用のほおずきしか知らなかったんですけど、由紀さんはいつ頃からご存じだったのですか？栽培のきっかけはどういったところからだったのでしょうか？

☆フルーツほおずきを育て始めてここ原村では7年目ですが、その前にも試験的に栽培していました。存在を知ったのは10年くらい前でしょうか。どちらで試験的に行っていたのですか？以前は、兵庫県で棚田をお借りして、田んぼや野菜づくりの週末農業を楽しんでいました。夫はそれを毎日の暮らしにしたくて、私も田舎暮らしに憧れていたもので、原村に移り住みました。まだ体力のあるうちにと考えて夫は早期退職をしたんです、希望は自給自足。でも、私はちょっとそこまでは・・・とあって（笑）。それで、畑作業を、仕事にするのはどうだろうと、「何を栽培するか」から考え始めました。そしてメインの作物として据えたのがフルーツほおずきというわけです。富士見町でほおずきを作っている方が快く迎えてくださいました。その時に口にしたらフルーツほおずきがビックリするほど美味しくて、まずは試験段階として兵庫県の柏原で栽培してみて手応えを感じました。そして、信州に移って、居を構えるより先に栽培も販売も始めました。そうだったんですか。栽培の主体は夫でね、夫の思うがままに、夫のこだわりで（笑）、農薬、化学肥料、除草剤を使わず草の力も利用して栽培しています。私は、フルーツほおずきの美味しさやフォルムの美しさ・・・、見た目がとっても愛らしいと思ったので、「みんなに知ってもらいたい」という気持ち！広報部長、販売部長です（笑）。初めに、ほおずきのキャラクターを作りました！知り合いのデザイナーさんに描いていただいたんですけど、まずはそこから入って感じで（笑）。ほおずきはもう可愛くて、関西の友達にも東京の友達にも見てもらいたいって。

◇フルーツほおずきを富士見町の方に教えていただいたということですが、インターネットなどで調べられたのですか？

☆そうですね。当時、富士見町が赤いルバブと食べるほおずきを新しい特産物として目玉にしている、町のホームページに掲載されていました。そうなんですね。茅野市でも作ってらっしゃるといふ記事を新聞で見たんですが。茅野では違う種類のほおずきを栽培しているんですよ。食べるほおずきは、大きく分けて4つ位に分けられるんです。富士見町と原村は「太陽の子」を作る人が多いですね。茅野市は「オレンジチェリー」。ちょっと改良版の。八ヶ岳山麓は原産地アンデスと似た気候なので、ほおずきを作るのに適しているのではないかと思います。我が家の標高が1,000 mですが、1年通して冷涼なこと、そして、夏の後半になってくると昼と夜の寒暖の差が本当にくっきりと開く、そうすると味がノッてきて、美味しくなる。虫（ほおずきにとっての害虫）がつきにくいというのもあります。なので、無農薬こだわり派としては、畑の場所もよかったですと感じています。本当にいい気候なんですね。ようやく知名度も高まってきました。お陰様で八ヶ岳のほおずきは評判がいいです。長野県全体としても。今年は、10月前半の2週間、日本橋の三越本店で、原村いっちゃん農園のフルーツほおずきでフェアをしてくださったんです。パック入りのものを青果売場に置いていただいたのと、デパート地下食料品売り場のお総菜コーナーで4店舗のお総菜店の皆さんがメニューを作ってください。すご〜い！フルーツほおずきをフォーカスしてくださったのはありがたいです。由紀さんの方から売り込みとかされたのですか？日本橋三越のバイヤーさんがほおずきでフェアを企画したいと考えておられて、生産者を探して、うちの農園を見つけてくださったそうです。日本橋三越は老舗ですもんね。

◇フルーツほおずきの特徴を教えてください。

☆香りが芳醇でトロピカルです。どんな味？とよく聞かれるんですけど、表現が難しいですね。複雑で、大人の味がします。例えようがない、やっぱりフルーツほおずきなんです。そうですねえ、食感はサクランボかミニトマトみたいな感じだけれども、味はアンズかキウイフルーツかオレンジかパッションフルーツ・・・う〜ん、何だろう（笑）。「まずは食べてみて！」って感じですね。濃厚な甘酸っぱさ。特に「太陽の子」は爽やかな酸味が加わっているのが特徴です。少し地味な見た目からすると意外な味かもしれません。そう、色も観賞用のほおずきと違って、熟すと袋（ガク）がベージュ色になります。背丈も2 m位まで育ちます。野性的で、きちんと手入れしないとジャングルようになります。手がかかるんですね。ひたすらに。手でしか作業できないので、機械化にはたぶん結びつきにくいだろうと考えています。なので逆にいうと、設備投資が難しい新規就農者でも取り組みやすい一面もあります。鍬一本から始められるので。なるほど！

◇旬の時期っていつ頃になるのですか？

☆8月の末から11月半ば位でしょうか。特に10月は収穫量も発送量もピー

クです。仕事の的には、冬になると落ち着くんですか？収穫が終わると、自分の手で加工品づくりや、委託加工の手配もあります。1月はまるまるお休みです！2月になると室内で種まきを始めます。苗を育てて、5月の中頃に霜が降りなくなってから畑に定植します。じゃあ、ほぼ1年中、何かしらの作業はされているんですね。加工もしておられるから忙しいですね。そうですね、私加工品の企画部長で、衛生管理責任者も（笑）。

◇長野県内ではこの諏訪地方の他にも、白馬や軽井沢でもフルーツほおずきを栽培されている方がおられるようですが・・。

☆白馬の生産者も仲間ですよ。一緒に販売するということはありませんが、交流はあるので、来週も白馬に泊まりに行きます。みんなでホッと一息☆みたいな感じ。お互い悩みとか関心事も似ていると思うし。楽しみにしています。そういった仲間がいるといいですよ。長野県以外で栽培が盛んな地域ってご存じですか？どのくらい盛んなのかは分からないけど、岩手県・秋田県・北海道は聞いたことがありますね。あっ、あと群馬も。やっぱり、寒い地域が栽培しやすいのでしょうか？かもしれないですね。

◇生でも食べられるということですが、オススメの食べ方なのでしょうか？

☆そうですね。まずは生ですね。とってもジューシーです。マッキーさん、どんな風に食べるのが美味しいと思いますか？ジャムとかソースとかですかね。あまり想像がつかないです。一番の出荷先はチョコレート屋さんです。神戸にあるんですけど。青果のほおずきをチョコレートコーティングしたものなんです。甘酸っぱいほおずきと、ほろ苦いチョコの取り合わせ、ホントに美味しいです！聞いただけで美味しそう。ほおずきは、スイーツにもなるし、お料理の前菜としてガク付きのままポンとお皿に置いたり、彩りに使ったり、あるいはスライスしてサラダに散りばめたり、そうした食べ方もあります。ちょっと変わったところでは、天ぷら店さんで天ぷらにもなります。利用法はいろいろとあって、だんだん想像がつかなくなってきませんか？そこが、ほおずきの魅力なんですね（笑）。すごいですね～。そんな珍しい食べ方もあるんですね。今、お話を伺っているとミニトマトっぽいかなあって感じがしました。見た目もちょっとミニトマトっぽいかなって。あ～、そうですね。だいたい8～10g位が平均の大きさですね。ミニトマトで言えば小さい方のミニトマトくらいかな。

◇加工品もつくられているそうですね。

☆ちょっと変わったところだと「ほおずき味噌」。岡谷の喜多屋醸造さんとのコラボ商品です。でもね、「ほおずき味噌」のアイデアをくださったのは、大阪の天ぷら店さんです。美味しいですよ！フルーティーなお味噌です。田楽味噌みたいに使ってもいいし、野菜スティックにつけてもいいです。「ほおずきのフルーツソース」はジャムみたいな使い方してもらってもいいけど、ポークソテーととても合うのでそこにかけていただくのがオススメです。あとチ

ーズと合わせたりとか。オレンジソースみたいな感じかな。



「ほおずきアイス」はほおずきとヨーグルトとお砂糖、お砂糖は和三盆を使っています。召し上がりますか？

ありがとうございます！あっ、おいしい～！！パッションフルーツみたいな感じ。サッパリしていて美味しいです！お風呂上がりにサイコーですね！！

◇色々作られている加工品は、どこで購入できますか？

☆直接お送りすることもありますし、私が配達できる範囲内の小売店が何ヶ所かあって、例えば白樺湖の「リゾートローソン」。湖のほとりにある、外観がスタバみたいなオシャレなローソンですよ？そうです～。ブルーのローソンじゃなくて茶色っぽい。その他、仲間と一緒に「八結（やつむすび）」というチームでブランディングづくりもしていて、そのメンバーたちと一緒に「八ヶ岳 PA 下り」や「諏訪湖 SA 下り」のお土産ショップ、あと山梨県北杜市にある「三分一湧水館（さんぷいちゆうすいかん）」と、蓼科の東急リゾートのお土産売場の「サムシング」。他には「道の駅南きよさと」などで商品コーナーを展開しています。ほおずきアイスは、ちょっと違う所で販売していて、原村にある「もみの湯」という温泉施設や、山梨県北杜市の「三分一湧水館」、東急リゾートの「サムシング」もあるし、富士見町のセブンイレブンなど。全て配達できる範囲以内です。すべて配達なんですか？ほぼ、そうです。本当に休んでられないですね。青果のほおずきを発送する時が一番忙しくて、その時に加工品も作っています。事務連絡もほぼ私が行っていて、送り先は個別レストランや個人の方が多いので、一か所にドンと納入して終わりではないのが大変なところです。受け取り時間の都合を伺うなど、全て個別の対応になるので。お料理の相談を受けることもあります。由紀さん、本当にすごいですね！聞いただけでもパニックになりそうです。

◇フルーツほおずきの栽培面積はどの位あるのですか？

☆畑は全部で6反（60a）位。その中でほおずきが占めている面積は半分ないくらい。毎年、種から育てるので、ブドウなどのように樹木ではなくて、トマトやナスと同じような感じで、一年周期で新たに育てているんです。株と株の間は2mも離して植えるんですよ。背の高さが2m位になって、根っこも2m位に広がるので。お隣り同士がくっつかないように考えると、その位の間隔で離しています。でも、栽培は人それぞれ。育て方は試行錯誤。工夫の余地はまだかなりあると思います。だけどそこが、栽培する人にとっての面白みかもしれないですね。そうですね、今年はこうやってみようって。そう！この列はこうやって植えようってトライしてみたり、仕立て方も変えながら。その方がリスク分散にもなるし。

◇ほおずきの他には何を栽培されているのですか？

☆ちょっと珍しい作物をラインナップしています。ビーツやセロリアック…。セロリアック？根セロリのことです。おもしろい作物を手掛けています。自家用はもっと色々。みんながビックリするような作物が好きです！（笑）。私は、直接シェフとお話するのがとっても楽しいです！！「また驚いてくれた～、やった～！！」って（笑）。すごく楽しそうですね。つながりのあるレストランは色んな所に行かれるんですか？遠いところはなかなか伺えないけれど、納品先が近くであれば参上します。逆に、シェフもバイヤーさんも、遠方からも来てくださいますよ。畑を、ご自分の目で確かめたいということで。そうなんです～。畑を始めるまでは全く関わりのなかった世界の方と接することができて、本当におもしろいです。ドキドキわくわくな気持ち（笑）！！由紀さん楽しそう！充実してますね。それから、マルシェで販売するのも大好きです。ひとりで出来る範囲内にはしていますが、本当は夫にもその光景、お客様の表情を見てもらいたいですけどね。見たら喜びに繋がるんじゃないかなって思うので、夫にも、それから摘み取りのスタッフたちにも、結構こまめに話します。「ここに行ったら、こんな風に喜んでもらえたよ」って。今年は、農業女子の齋藤志穂さんのお誘いで、原村の中学校でお話させていただく機会があったのもよい経験になりました。元から原村に住んでると分かりにくいかもしれないけれど、「原村ってこんな良い所がある」とか、「農業にはこういう面白みがある」ということを、子供たちに知ってもらいたくて。どちらかというとな農業は「手伝わされた」「嫌だ」みたいな感覚があると聞くこともあるから…。そうですね。授業のあと、一部の中学生たちがほおずきに興味を持ってきて、「栽培したい！」というので、夫を引っ張り出して中学校の校庭の片隅に苗を3本植えました。生徒たちが栽培したんです。ジャムを作ったり、チョコレートをつけてみたり、楽しんでくれたみたいです。中学生たちが「やってみたい」「農業悪くないな」って思ってもらえたのはねえ、広報部長としては「よし！」って感じでしたね（笑）。地域でそういうことができるのって、いいですね。です～ねえ。先輩農業者が山のようにおられる中で新参者の私が出て行くのはどうかと思うんだけど、違った視点もたぶんあるかなと思って。あと、女子が興味を持ってくれたのは、「”農業”」って一言でいうけど農業周辺には畑仕事以外でもできることがたくさんあるよ！」っていう部分かもしれません。「あっ、そうか」「おもしろそう」って思ってもらえたみたいで。（商品の）ラベルのデザイン考えるのはおもしろいし、流通が好きな子だったら販売もできるしね。そうですね。種というゼロの状態から始めて、加工品づくりまで。何もかもできるのが農業だ！って思っていて、実際に作物を栽培してみると、その先が色々ありますよね。作物を育てられるだけでも喜びなのに、そこから更に色々なものに発展させられるってすごいことですよね。もう、やりたいことが山のようにあって、どれを諦めなきゃいけないかなって悩むくらいですよ（笑）。由紀さんはトークも上手だから、子供たちも引き込まれてしまうんだと思いますよ。トークを聞いた中学生たちも幸せですよ。

◇ご主人も原村のご出身ではないんですね？

☆はい、京都です。私は東京で。夫は報道記者でした。私はフリーアナウンサーです。関西の方で？最初は山形の局アナで、その後東京でフリーになって、関西に移ってからは特に大阪の放送局でラジオを中心に報道のトーク番組で進行役をしていました。そうだったんですか！その時に阪神・淡路大震災が起きて、そこから、自然災害と復興、防災の番組を17年半担当しました。あちこち取材に行きました。私は都会で育っているので、それまでなかなか縁のなかった一次産業の方との出会いが取材先でのことだったんですね。新潟の山古志村や、東北もそうです。山や畑、海で働く方たちとお話をしている中で、ステキな生き方だなんて感じましたし、田舎の人は支え合っているって思ったし、都市の人は地方に支えられてるって感じました。そこがきっかけなんですね。そうですね。新潟県中越地震の後初めて訪れた山古志村で、すり鉢状の美しい棚田を見て「すばらしい！」と思ったし、東日本大震災のときは、「田舎は生きる力があるなあ！！」と感心しました。地震から2週間たった岩手県の小高い住宅地では津波から逃れた自宅で避難生活を送っている人たちがいて、まだ何の支援物資も届いていませんでした。でも、自分たちでお味噌は持ってるし、お米も持ってるし、それを隣近所で持ち寄って炊き出しをしていました。山から沢の水を引いてくるという知恵もあるし、火もおこせるし。豊かな術があるっていうことですよ。昔は、みんなやってたことですよ。そうですね。備蓄食料がしっかりあるんですよ。そうですね、保存食って感じですよ。それが都会だと、ちょっと食べる分位しか買ってなかったりするの。「すごいな。生きていけるんだ、こうやって」と思いました。都会で同じようなことが起きた時には、きっとそうはいかないですよ。田舎暮らしに憧れるのは、そ



ういうこともあって。そうだったんですね。今、我が家は薪ストーブ1つで暖を取ります。その薪は森林ボランティアに夫と参加して手に入れます。活動の時に山に出た間伐材をいただくるんです。ストーブにも使うし、庭に手作りした土かまどにも使います。かまどではご飯を炊くだけでなく揚げ物など調理も、サンマを焼くこともできます。田舎暮らし満喫ですね！！

◇移住先に原村を選んだのはなぜですか？

☆隣町茅野市の蓼科によく来ていたので、土地勘があったし八ヶ岳に思い入れがありました。その近くで畑仕事のできる地域をと探していたら、原村の、田畑の景色がバ～ンって北海道のように広々と視界に飛び込んできたので決めました。長野県って憧れの地ですよ！マッキーさんは長野県出身ですか？そうなんです。先ほどの中学生じゃないですけど、ずっとここに暮らしていると当たり前の光景だから、「良さ」っていうのが分からないというか、気付かな

いというか（笑）。あ～、もったいな～い（笑）！なんだから、自然の中に、八ヶ岳の風景の中にいるでしょ。そこで、農業をするっていうことは、その一部を自分たちの手で作っているということですよ。キレイな畑と、ちゃんと手入れした森、山。それで一つの風景ですよ。「ココに携わってるんだ！」って思えるのがすごいことなんです。風景の中に一体化しているということと、ちゃんと地に足を付けて生きている感じがね。そっか～。自然の美しいこと！例えば、星空がキレイなもの、皆さんにとっては当たり前かもしれないけど、窓にカーテンのかかっている寝室で寝っ転がったら、「プラネタリウムか！」って思う位の星が見えました。贅沢極まりないじゃないですか～。原村の家に引っ越してきた晩は本当に感動しました。そういった景色って当たり前になっている分、感動が薄れちゃってるのかもしれないです。自分たちの畑で収穫したトマトでトマトソースづくり。畑で収穫した大豆で味噌、豆乳、納豆づくり…都会の友人たちも癒されにやってくると思います。本当に何でもやられててすごいですね。楽しそう！

◇最後に、新たに始めたいことはありますか？

☆大きな野望は設定していないので。日々、毎日楽しければそれが一番かな。夫とよく言っているのが「暮らしと仕事と遊びが一体化したこの生き方が最高」なので、つつがなく生きていければ。毎日を大切に丁寧に生きていければそれでいいと思います。

フルーツほおずきを多くの人に知ってもらいたい！と、あつ～い想いを語って下さった由紀さん。「チョコレートほおずき」に「ほおずきの天ぷら」すごく気になります。

今まで知らなかったフルーツほおずきはいろんな食べ方があって、素晴らしい食材の一つだということを教えていただきました。ほおずきの加工品も、ヨーグルトとほおずきを合わせた「ほおずきアイス」から、フルーツソース、ほおずき味噌やドライフルーツも手掛けておられます。どれも美味しそう！



話題豊富な由紀さんのトークカに引き込まれ、長時間滞在してしまいました。楽しいトークありがとうございました。皆さんもぜひ「フルーツほおずき」ご賞味ください！



マッキーがおじゃまします！  
関東農政局長野県拠点