

長野県産の果物を使った加工品や、ドライフルーツを使って何種類ものフルーツティーを作る計画をしている洋梨農家の田尻智子さん

3種類の洋梨を栽培している須坂市にお住まいの田尻智子さん。加工場は長野市にあり、傷ついたり出荷できなかった洋梨の加工も行っています。

また、「傷ついたりした果物の加工に困っている農家さんがいましたら、お気軽にご連絡ください！」と、洋梨以外の加工にも取り組もうとしています。



◇智子さんのご出身はどちらになりますか？

☆生まれてから結婚するまでは、ずっと長野市です。結婚をして須坂市にお嫁にきました。今のお住まいは須坂市ですか？はい、そうです。

◇家族構成を教えてください。

☆私と主人だけです。数年前に主人のお義父さんが亡くなったんですが、それまでずっと3人で同居していました。

◇智さんは農水省でやっている農業女子プロジェクトのメンバーということで、どのようなきっかけでメンバーになったのですか？

☆知り合いから「こういう活動をしている所があるよ！」っていうことを紹介されて、「登録しておくといろいろな活動に参加できたりとか、そういうところから幅が広がるから入っておいた方がいいんじゃない。」って勧められて、それでホームページで検索して登録しました。紹介して下さったお知り合いの方も長野県の方ですか？元々、東京に住んでいて昨年長野県に移住してきた方です。

◇農業女子プロジェクトではマルシェなどもやっていますが、そこに参加されたりはしていますか？

☆活動自体に直接参加したことはまだなくて、登録してそのままなんです。そうなんです。いつ頃入られたのですか？3～4年位前だと思います。農水省の方からお知らせなどは届いていますか？農業女子プロジェクトから定期的にお知らせはきます。こういう集まりがあるからいかがですか？とかお誘いのメールがきています。

◇洋梨を栽培しようと思ったきっかけは何ですか？元々、洋梨を栽培されていたのですか？

☆亡くなった義父は元々畑で野菜を作っていて、それを私も手伝っていて、その時農業にちょっと興味を持ち始めていたんですね。義父が亡くなって、これから仕事をするに

あたって、やるんだったら一生の仕事ができたらいかなあって、「農業をやってみるのもどうかしら」と思って。で、主人と須坂市内で貸してくれる畑を探していたところ、「洋梨をやりませんか？」って洋梨の農家さんに言われたんです。ずっと洋梨を作られていた農家さんが体を壊されて、ちょうどタイミング良くやってくれる人がいないか探していたということだったので、「それじゃあ、やってみましょうか」という感じで、お借りすることになりました。須坂市なので”りんご”や”ぶどう”かな？と思っていたので、ちょっと予想外でした。お借りする前は、その畑で違う作物とか果物を植えることも考えていたのですが、すごくキレイにされている畑で、整備もすごく行き届いていましたし、すでに大きい洋梨の木がたくさん植えられていたので「このまま洋梨を引き継がせてもらおう」と思って、そのままやらせてもらっています。そうだったのですね。お義父様がやられていた畑は今も野菜を作っているのですか？そっちは野菜だけ作っています。自家用ですか？直売所に少し出したり、個人で買って下さる方もいらっしやったりするので、その位は販売していますけれど、果樹の方に追われてしまっているのですんなりにたくさんは。なので、あまり手の掛からない”じゃがいも”や”アスパラ”などを作っています。野菜の畑の面積が10aあります。洋梨の畑の面積はどの位あるのですか？洋梨の方は20a位ですね。農家としては大きい方ではないんですよね。洋梨の木は何本位植えられていますか？種類としては3種類植わっています。一番メジャーな”ラ・フランス”と”ル・レクチェ”をメインで2種類やっています、あともう1種類は小さいところに”ゼネラル・レクラーク”という早生の洋梨を植えています。色々な種類があるのですね。そうですね。”ゼネラル・レクラーク”という品種は初めて聞きました。あまり聞かないですよね。メインは”ラ・フランス”と”ル・レクチェ”です。本数まではちゃんと数えたことはないんですけれど、そのメインの2種類だけでも20aのうちの15a位を占めると思います。残りの5a位は”ゼネラル・レクラーク”を植えています。栽培されている場所は須坂市のどの辺ですか？須坂市の小島町という所で、位置的には小布施町のちょっと手前です。須坂市は洋梨を作られている方は多いのでしょうか？私の知る限りでは、ほとんど作られていないですね。

◇3種類のそれぞれの特徴を教えてください！

☆収穫の順番的には”ゼネラル・レクラーク”、”ラ・フランス”、”ル・レクチェ”という感じで、時期がちょっとずつずれているんですね。

”ゼネラル・レクラーク”は早生の品種なので早く出来ます。ちょっと大ぶりの感じの洋梨です。色は”ラ・フランス”のような緑色なのですか？緑色ではなくて和梨みたいな、どちらかというと茶色っぽい色で、サビって言われる表面に模様がちょっとある大きい梨ですね。甘くて美味しいです。

次に出来るのが”ラ・フランス”です。緑色で丸いというかゴツゴツした感じで、酸味と甘みが混ざっているような感じです。

”ル・レクチェ”は、とても甘みが強いですね。”ゼネラル・レクラーク”より甘いのでしょうか？”ゼネラル・レクラーク”の方がちょっと酸味があるかもしれないです。そうなんです。一番甘いのが”ル・レクチェ”なんです。はい、とっても甘いです。私、

食べたことがないかもしれないです。あ～、そうですね。食べたことのない方多いですよ。やっぱり一般的なものは”ラ・フランス”ですね。そうですね。洋梨って、食べ頃がいつなのか分からないって皆さんおっしゃるんですね。「まだ早かったよ」とか「遅かったよ。切ってみたら、中悪くなっていた」とか様々なんですね（笑）。外見からは分からないんですよ。なので、収穫してから出荷するまでに追熟作業を行わなければいけないんです。農協さんには、追熟品と冷蔵品の2種類で出さなければいけないんです。収穫してすぐ冷蔵庫で5℃位の環境で10日間位入れて、10日ほど過ぎたら冷蔵庫から一旦出して常温に戻すんです。そこから食べ頃になるにはだいたい2週間位ですね。そうなんですか～。なので農協さんに出荷するには、「冷蔵品」っていわれるのは冷蔵庫から出して数日のもの、「追熟品」っていうのは冷蔵庫から出して1週間位経っているもので、食べ頃間近として出します。ウチは通信販売もやっているんですが、「何日位が食べ頃ですよ」というリーフレットを入れています。リーフレットも作っているんですね。簡単なものですが、結構、収穫してからが大変ですね。そうですね。”ゼネラル・レクラーク”とか”ラ・フランス”の収穫は10月頃なので気温的にも暖かいので、あっという間に熟してしまおうんです。外見はちゃんとしてても切ったらもう中が「真っ黒」みたいなものもあったりして、お客様とかお店からクレームがきたりとかもするので（笑）、なかなか難しいですね。切ってみないと分からないなんて、ご苦労されていますね。そうですね、食べ頃の時に食べると本当に美味しいんですけどね（笑）。触ってちょっと柔らかければという見分け方でもいいのでしょうか？へたの周り辺りをちょっと押して柔らかいと「あっ、食べ頃だな」と感じます。見分け方はそんな感じですね。”ル・レクチェ”は、すごく鮮やかでキレイな黄色になるので、そうなったら食べ頃になります。”ゼネラル・レクラーク”と”ラ・フランス”は見た目変わらないので分かり難いですね。

◇洋梨の美味しい食べ方を教えてください。

☆まあ、基本的にはやっぱり生で食べてもらうのが一番ですね。とってもなめらかで、舌触り的には”もも”みたいな柔らかさです。ざらざら感はあるんですけど、ざらざら感はなくなくなりますね。本当にとろけるなめらかさになります。聞いただけでも美味しそうですね！10月頃収穫するとのお話でしたが、旬の時期はやっぱり10月頃ですか？収穫時期が10月で、そこから冷蔵したり追熟したりするので、結局食べ頃は10月末頃からってことになるのかな。で、例年だと11月頃に”ル・レクチェ”の収穫になります。”ル・レクチェ”は追熟がちょっと長いので、12月頃まで食べられますね。長い期間楽しめますね！今の時期は、何か作業をされていますか？洋梨は畑で剪定をしています。例年だともっと雪深いので、この時期は全然何もできないんですけど、今年は雪が少ないので年明け位から作業、剪定を始めています。今年は暖かいので、ひよっとすると花が咲くのも早くなるかもしれないですね。そうですね。例年だと花が咲く時期はいつ頃ですか？4月半ばから後半位ですかね。だいたい20日頃です。どんな色の花が咲くのでしょうか？全部、白ですね。1本の木から何個位穫れるのですか？50個位は穫れるかな。そんなに穫れるんですね。洋梨も摘花はしますか？しますね。りんごとかと同じですね。そうですね。1つの花芽にだいたい6個位の花が咲くので、その中から1番いいのを選んで、

他は摘んでいきます。その作業が大変ですよ。大変ですね～。全部の花を見なければいけないので。ウチはある程度花が散って、小さい実ができてから見極めて摘んでいます。それをご主人とお2人でやられるんですか？主人は会社勤めをしているので、ほとんど1人で。それは大変ですね～！もう終わる気がしないです（笑）。それが終わったら今度は袋掛けがあるので。智子さん、休む暇がないですね。洋梨は雨に強いのでしょうか？濡れた状態で袋掛けをやってはいけませんよって言われているので、なるべく梅雨前までには終わらせたいんですが、実際は終わらないんですよ～（笑）。

◇加工もこちらでやっているのですか？

☆傷ついたり出荷できなかったものを、ドライフルーツにしています。ウチの工場にドライフルーツを乾燥させる機械を入れたので、パートさん2人入ってもらって加工しています。この会社は智さんが立ち上げたのですか？知り合いの方たちと一緒に始めました。じゃあ、洋梨だけではなくて色々やられているんですね。そうです。



◇販売については農協さんに出したり通信販売でというお話でしたが、主な販売形態としては通信販売ですか？

☆そうですね、通信販売が主ですね。あと農業総合研究所というところがありまして、地方の果物や野菜を首都圏で販売するっていうことをやっていらっしゃる方々がいらして、この辺だと須坂市の佐川急便さんが拠点になって、都内のスーパーとかに直接持って行ってくださるというシステムなのですが、そこにも参加させてもらっています。意外と首都圏の方って果物好きですよ。新鮮な果物があると珍しがられるでしょうね。そうだと思います。この辺に住んでいると気軽にもらえたりもするので、果物を買うっていう意識があまりないですよ。他の農家さんのりんごとか野菜も結構売れているみたいですよ。今後、他の販売方法も考えていらっしゃいますか？そうですね。今、加工もやっていますが、長野県内の果物をドライフルーツにして販売したいと考えています。ウチの会社名が「フルーティアファーム(株)」っていうんですけど、元々東京でドライフルーツやハーブを使ったフルーツティーを10年以上製造・販売されていた「(有)フルーティア」さんという会社があって、そちらの代表の方と元々友人関係でお付き合いがあったんです。それで洋梨と果物加工の会社を立ち上げるにあたって、(有)フルーティアさんのフルーツティーやドライフルーツの加工も担当させていただくことになりました。

◇洋梨の他に栽培してみたい作物はありますか？

☆今は洋梨と加工でいっぱいなので、これ以上は。でも、栗の畑も小さいですがあるんです。まだ木が小さいので、そんなにたくさんは穫れませんが、ちよっぴり穫れます。ただ、栗は本当に手がかけられない状態です。栗の手入れは大変ですか？栗はそんな

に手はかからなくて、一番大変なのは剪定と草取りですね。どの畑もそうですけれど、草は本当に大変ですね。洋梨はわい化栽培なので、列の間を乗用の草刈り機に乗っての作業なので体力的にも楽なのですが、木と木の間はやっぱり乗用ではない草刈り機でやらないといけないので大変ですね。洋梨も消毒は何回も行うのですか？やりますね。それも時期が決まっているんですね。はい、だいたいシーズンが決まっていて年間に決められた回数があるんです。消毒は早朝からやらなければいけないのでちょっと大変です。野菜の方も智子さんが主に栽培されているのですか？基本的に野菜は土日に集中してやっていて、収穫するまでは主に草取りしかないので主人と2人で草取りをしています。

◇通信販売をされているのでお客様は全国にいらっしゃると思いますが、県内の方はどうですか？

☆だいたい県外の方ですが、県内のお客様もそこそこいらっしゃいますね。県外の方はどこの地域が多いっていう訳でもなく、いろいろですね。皆さんネットなどから調べて注文なさるのでしょうか？(株)FAテックさんという果物通販をお任せできる会社がありまして、そこからダイレクトメールを出していただいたりしています。

◇今後、新たに始めたいことや夢などはありますか？

☆長野県産のドライフルーツを加工、販売していきたいと考えていますが、それとともに(有)フルーティアさんからいろいろご協力いただいて、長野県産の果物のドライフルーツを使ったフルーツティーを作りたいと思っています。今1種類ありまして、これからもうちょっと発展させて何種類か作っていききたいなと思っています。それをいろいろな所で売っていったらと考えています。長野県産の果物っていうのがいいですね。ウチの独自色っていったら県内産かなあっていうことで絞りました。県内だといろいろな果物があるからいいですね。柑橘系以外はほぼあるんじゃないでしょうかね。そうみたいですね。ひょっとしたら、もっと南の方に行けば静岡県境の方には柑橘類もあるのかなあって。南信の方ね、ありそうですね。お茶もできますからね。天龍村とかで作っていますものね。柚子とかもありますしね。あ～、柚餅子ありますね。柑橘類どこかで作っていいそうですね。

◇生の洋梨を購入したい場合は、どのようにしたらいいですか？

☆生の果物に関しては、(株)FAテックさんでホームページを作ってもらいまして、連絡先をそちらの方で一手に引き受けていただいています。「フルーティアファーム洋梨畑」というホームページで、そこで洋梨の受付をしています。購入したら冷蔵庫で保存する方がいいのでしょうか？そうですね、食べる前にちょっと冷蔵庫に入れていただくと、ヒンヤリとデザート感覚で美味しく食べられますね。オススメの食べ方を教えていただき、ありがとうございます！

◇ドライフルーツの購入はどのようにしたらいいですか？

☆ウチ独自のホームページがまだできていなくて、ドライフルーツなどは個別の販売はまだしていないんです。販売網がまだ確立していないので、これからいろいろアプローチを

マッキーがおじゃまします！

していきたいと思っています。銀座 NAGANO さんにエントリーさせていただこうと、ちょうどエントリーシートを書いている段階なので、販売はもう少し先になります。じゃあ、



ドライフルーツはこれからですね。楽しみにしています！

◇最後に何か宣伝したいことなどありますか？

☆どうしても傷ついた果物なんかはジュースにするとかしかなくて困っている農家さんがいらっしゃれば、うちでも加工を請け負っていますので、お気軽にご連絡ください！

癒やし系の智子さんとのおしゃべりは優しい気持ちにさせてくれるほど心地よく、穏やかに楽しい時間を過ごさせていただきました。”ラ・フランス”しか食べたことのない(たぶん)私にとっては、いくつもの種類があることや栽培方法など知らないことが多くて驚きの連続でした！

洋梨以外にもいくつかの野菜と栗も育てているとのことで、本当に働き者の智子さんです。

また、農水省で行っている「農業女子プロジェクト」のメンバーでもある智子さんですが、今まで表舞台には関わっていなかったということですので、この取材をきっかけに智子さんのことや洋梨のことを皆さんにも知っていただけたなら幸いです。

またお伺いさせていただきますね。ありがとうございました！



マッキーがおじゃまします！
関東農政局長野県拠点