

大玉の実 は苦勞の結晶 甘い果実に込められた思い



「太秋柿にほれ込んで、農業一本に絞りました！ なぁんてかっこいい話じゃないんだよなあ」

太秋柿農家を営む後藤尚明さん(南)は、元々益城町役場の職員でした。

父が始めた柿農園と役場の仕事を、二足のわらじで続けていた尚明さんでしたが、高齢で農作業が難しくなった父を隠居させるため、平成24年に一念発起して役場を退職、農業に専念することを決意しました。農園の柿の木は当時約150本。多い時は2万個もなる柿の木を、尚明さん一人で管理することに。「誰か

が手を入れてやらないとだめになってしまいうからね」

太秋柿の生育は、冬の剪定から始まります。柿の木はバランズ良く枝を落とさなければ実の栄養が分散してしまったり、太陽の光が効率よく当たらなくなったりします。木の上部の枝を落とす必要がありますため大変な作業です。

もっとも大変なのは灼熱の夏場の草刈りと袋がけ。特に袋がけは、実を害虫や病気、傷から守る大事な工程です。秋になったらカメムシとの戦い。集団で突然襲来し、一気に食い荒らしてしまうため、毎日目が離せません。

柿の品質は天候にも大きく左右されます。特に台風に襲われると、実が落ちなくても、風の衝撃で実にダメージが入り味が落ちてしまいます。

「辞められるならいつでも辞めたいんだけどね。だけど、手塩にかけて育てると柿たちは必ずそれに応えてくれる。袋を外して良い実がなると、喜びとして何倍にも返ってくる。手を抜けないよね」

同じく役場職員だった妻の奈保子さんも定年退職し農業に従事することに。楽になるかと思った矢先、尚明さんは食道がんを患い闘病生活に入りました。治療に専念していた期間は柿の手入れをする事ができず、近年の収穫に影響が出てしまったそうです。

「思い通りに行かないこともある。柿も人生も同じ。だからこそ悔いがないように向き合っていきたいね」

「袋から、良い出来の実がのぞく
その瞬間がたまらない」

太秋柿

「柿が赤くなれば、医者が青くなる」という言い伝えも示すように、ビタミンC、カロテンなどを多く含み、老化をも防ぐと言われる柿。益城町の特産品である太秋柿は、大玉で果汁をよく含み、梨のようなサクサクとした食感とブドウにも匹敵する糖度が特徴。

