



こんばんは、北田でございます。2月に岩手県農業農村指導士に認定されまして、プロフィールを作成しました、妻のいたずらで担当部門に「食事の後片付け」が入っております。

りんご畑は2.8haで、品種は20以上あります。品種競争になっておりまして、いろんな所でいろんな品種が開発されています。それに私たちは惑わされています、特に、中生種と呼ばれる10月頃の品種が大変です、いいと思って植えて6年たち収穫出来る頃に、この品種はだめだという事になります、軽々しく新しい品種に乗れません。

試食の段階で由と判断しても、後で欠点が噴出します、代表的なのが「北斗」です。苗木が一本3万円もして(普通は2千円くらい)、間値がつくほど当時青森ではすばらしい品種としてデビューしましたが、出来てみると中の芯はカビる、枝から落ちやすい、色がつかない、果肉がすぐにぼける(やわらかくなる)、青森県の生産者は県に損害賠償を求めるなどの大騒ぎになりました。私のところでは、いまだ頑固に「北斗」は生産しております、人気はあるんですが製品化率が50%くらいで歩止まりが悪いです。

今年7月に東北農業研究センターで省農薬栽培の研究発表会がありました。省農薬とは農薬の散布量を減らしたり、散布回数を減らしたりして農薬使用量を半分にする取り組みです。私が、この時のプレゼンテーションをした資料を基に少しお話しいたします。

私の農協のりんご生産者は約1,000人、面積は700ha、7年前から特別栽培を行っています、特別栽培とは農薬を半分、化学肥料を半分に抑えて栽培し、昔表現していた低農薬栽培や減農薬栽培の代わりに表現しているものです。

「りんごは農薬で作る」と言われるくらい農薬をたくさん使います、病害虫に弱い果物なので、「そんなに薬かけなくてもいいのでは？」と疑問を投げかけると「やって見るかい?」、「ヨーロッパではそんなに使っていませんよ」、「ヨーロッパのりんごを食べた事があるかい?、品質がちがうんだよ」、とりあってもらえませんでした。農薬をたっぷり使って、りっぱな見栄えのよいりんごを作っているのです。

今、私のりんご部会では「生産量は青森に負ける」、「速さだったら長野に負ける」、日本の生産量の半分は青森、残り半分は長野、岩手は三位でさっぱり知名度がありません。

そこで特別栽培が始まったのです。「**農薬半分、化学肥料半分**」、何が半分かと言うと岩手県の基準の半分です。岩手県の基準は43成分、化学肥料は10a当たり15Kgです、肥料の15Kgは楽にクリアできました、農薬は15回の散布で43成分の農薬を使います、この中には4回の除草剤散布も含まれます、この農薬散布を21成分にしました。除草剤散布は、無しか、1回、農薬は19成分まで。

特別栽培が始まり、初年度はほとんどの農家が成功しました。この結果農協内で通常栽培のりんごと差別化できなくなりました、2年目に虫の暴発があり、特別栽培農家から離脱する農家が続出しました、半数になり、3年目はさらに半分、4年目はもうほとんど特別栽培農家は無くなりなりました。私のりんごの木は葉は、茶色がかった色になり(ダニの発生により)、でもやめるわけには行かない、「**北田のこだわりなのです**」。

しかし、味や品質には影響はなかったのです、害虫には天敵が必ず表れて、農薬が絶対必要ではないのです。またコンヒューザーという性ホルモン剤が有効です、プラスチックの輪にしみこませた物を木にたくさんぶら下げます、これはメスのにおいを出します、オスは誘われてやってきますがメスの実体が解らず交尾できません、しいては虫の大量発生が抑えられるわけです。もう10年使っています、これも農薬節減の手法です。

こんな取り組みが評価されて、2006年に農林水産省の生産局長賞を受賞しました、農協という団体で受賞したのは初の快挙でした。特にりんご栽培で特別栽培は珍しかったようです。ところが、青森の木村さんと言うりんご農家が、無農薬栽培に取り組み、NHK始め、マスコミに取り上げられたり、「りんごが教えてくれた事」という本も出ています、「奇跡のりんご」という木村さんの無農薬栽培を紹介した本もあります。木村さんにお会いできて、畑を見学してノウハウを教えられてきました。



「りんごの蜜」のお話をしましょう、岩手のりんごはサンフジに蜜が入っているかどうか勝負なのです、長野のフジは暖かいのでぼやっと甘いと言われています、青森は果肉が凍ってしまうので、蜜が入る前に収穫してしまいます、岩手県北地方では凍結防止のため袋をかけて11月20日頃まで収穫を遅らせて「寒じめりんご」と称して販売しています、私の所では袋はかけずこの時期にいきなり収穫します。雨が降って翌日気温が下がると、りんごのつるに溜まった水が凍っています、気温がマイナス4度以下になると果肉は凍ってしまいます、「なんとか解けてくれ、もう降らないでくれ」祈るしかありません。最後の最後、収穫時期は天候に左右されて毎年気が気ではありません。

蜜が入る条件と、凍ってしまうと事は紙一重の境ですね。完熟の蜜入りサンフジ(サンフジとは袋かけをしないで栽培したフジです。)を出荷しています、何年か前依頼されて出荷したりんごがすべて腐っているとクレームが入った事があります、お客さんは蜜が入ったりんごを見た事がなかったのですね、腐っていると思ったようです、まさか蜜入りが「腐り」と思われた事がなかったものですから、こちらもたいへん驚きました。わざわざ蜜が無いりんごを選別して送り直しました。

蜜が入ったりんごを爪ではじくとカンカンと高い音がします、爪が悪くなるまでこの時期は毎晩はじいています、これにより蜜が入ったりんごを見分けてさらに熟し過ぎて腐ったりんごまで識別します、もちろん大きさでも音はかわりますので長年の経験ですね。

《4個のりんごを取り出して、音を確認しています。蜜入りと蜜なしを2個づつに分けました。こっちは蜜入り、こっちは蜜無しです。割ってみましょう、一堂驚愕の瞬間が訪れました。りんご全体、皮の側まで蜜が入ったりんごと、芯の付近のみ蜜が入っているりんごと、一目瞭然、お見事です》

一言にフジといっても種類はたくさんあり、未熟でも色つきがいい種類があります、したがって見た目の色と味が伴わない物がたくさん流通しています、今年は10月に寒さが連続して来たためにとってもいいりんごができました。

最近、光センサーで蜜入りかどうか判別できる機械ができて導入しました、音を聞いても判断できない物も中にはあるのです。

収穫前に、「木の葉」を取るという作業があります、りんごに光を当てて着色をよくさせるためです。9月から10月に行います。しかし「葉」はでんぷん質を生成する重要な要素でりんごの実に十分なでんぷん質を貯めて、さらに余ったでんぷん質が蜜に変化するのです。私のりんごは「葉取らず」のりんごです。これも「北田のこだわりなのです」。でも見た目をよくするために、りんごの実を回して、全体に光を当てて着色させます。さらに化学肥料を与えていないので収穫時期近くなると、木が息切れを起こして、自然に葉が落ちます。11月の収穫時期には、より光が当たるようになりますが、見かけ社会の日本では、着色むらのりんごはだれも買ってくれません。韓国に行ったとき、色が悪いりんごを堂々と高い値段で売っていました、蜜入りのりんごを、自信を持って売っているのです。葉取らずりんご(蜜入り)が日本で認めてもらうにはまだまだ時間がかかりそうです。

(もりおかクラブ 2009年11月例会卓話)