

びわ

Loquat

桁外れの大きさと甘さ。
二度驚く
長崎自慢のフルーツ。



収穫は4月下旬から5月下旬にかけて。
森さんの丁寧な仕事ぶりが印象的だった。

風や害虫から実を守るため、
すべてのびわには袋がかけられている。

びわの生産量全国一位を誇る長崎県。中でも屈指の生産地である長崎市茂木地区と千々地区では、海岸線沿いにびっしりとびわの木が植えられたビニールハウスが並んでいる。

曾祖父の代からびわ農家を営み、自身も二十三年の栽培歴を持つ森純幸さんは、この地区の魅力をこう話す。「段々畑が続くこの辺りは、適度な斜面で水はけも日当たりも良く、その上、海からの潮風によりミネラルを豊富に受けるため、甘くて美味しいびわができます」。

森さんが栽培しているのは「なつたより」という品種。特徴はなんといっても、一般的なびわの一・五倍から二倍はある大きさ。「こんなに大きくても大味ではなく、甘くて美味。初めて食べた時は、本当に衝撃でした」と話す森さんのハウスには、「なつたより」の木が千本ほど植えられている。

「びわの木は剪定や袋がけなど、一年中手がかかります。でも、やっぱり一番気を遣うのは収穫ですね」。そう言いながら、森さんは大きな実が付いた枝を丁寧に折り、傷つけないように、ゆっくりりとカゴに入れる。



Mogi Biwa nectar

規格外のびわは
ジュースに加工して販売されている。

た。びわの実は繊細なため、全ての作業を丁寧に行わなければ、実が傷つき商品にならないと言う。

しかし、自然災害によって、収穫に結びつかない年もあった。「以前、大雪でビニールハウスが押しつぶされ、びわの木が折れたことがありました。その年の収穫量は激減し、本当に辛い思いをしました」。

栽培は体力も気力もいる。「でも青果市場で仲買人さんから『今年も良い出来だね』と言われると、嬉しくて。私自身も家業を継ぐ前は、青果市場で働いていました。売る側の生の声を聞くことは勉強になりましたね。そういう経験もあって、市場の人に認められると誇らしく思います」。

食べ応え充分の「なつたより」。季節の到来を教えてください、最高に贅沢なフルーツといえそうです。

広大な敷地に広がるビニールハウス。
この全てにびわの木が植えられている。

収穫の時期は
家族・従業員総出で手を動かす。

贈答用としても人気の高い
「なつたより」は4月から5月が旬。

