



南

島原市西有家町の茸山地域。
小高い山の上に位置し、美し

い棚田の先に広がる有明海、さらに
対岸に望む天草が織りなす風景に心
がじんわりとほだけてゆく。

楠田耕三さんは、この場所で三十
年にわたってイチゴを栽培してい
る。三月、自宅横のビニールハウス
では、真っ赤なイチゴ「ゆめのか」
が実っていた。近年、イチゴの栽培
方法としては、手入れや収穫などの
作業を立ったまま行うことができる
高設栽培が増えているが、楠田さん
は地植えにこだわっているという。

「その土地の持つ力なのでしょう、地
植えの方が美味しいイチゴができると
確信しています」と楠田さん。その
上で、日々の温度や水の管理、成長
が乏しい実を取り除く摘果など、イ
チゴのためにできることを全てやる。

次に向かったのは、さらに高所に

あるビニールハウス。作っているのは
「恋みのり」という品種だ。「ここ
は海拔約三百メートル。冬はかなり
気温が下がるため、イチゴがゆっくり
育ちます。時間をかけてじっくりと
糖度が上がるので、甘く、きれいに
色付いたイチゴができるんですよ」。

ビニールハウスの横には、数えき
れないほどのプランターが並んでい
た。これは親株と呼ばれるイチゴの
苗。イチゴ栽培で最も難しい苗づく
りには一年以上を要し、病気にかけ
られないように適切な管理に心を配る
必要がある。実際、楠田さん自身も
苗が病気で全滅した経験があること
から、毎年実を付けるまでは安心で
きないそうだ。

さて、みなさんはイチゴの食べ比
べをしたことがあるだろうか。楠田
さんの勧めで、二品種を食べ比べて
みることに。酸味と甘みがふわっ
と口に広がる「ゆめのか」に対し、
程良い甘さがクセになりそうな「恋
みのり」。品種によってこうも味わ
いが違うものかと驚いた。「一番美
味しい時期に食べてほしい」と、楠
田さんの農園では島原半島で唯一、
冬にイチゴ狩りを開催している。ツ
ヤツヤに光る実を自分の手で摘んで
食べる。ぜひ、収穫の醍醐味を味
わってほしい。



イチゴ

Strawberry

土地の力を吸収した
真っ赤な宝石。

栽培への情熱を熱く語ってくれた楠田さん。



苗作りの作業はとも手がかかる。



「夏

はこのイチゴを使ってかき氷を作ります」という楠田さんの言葉に、これは見逃せないと、太陽が照りつける七月、再び葺山を訪ねた。

楠田さんは傷が付いたり、形が悪くて販売できないイチゴをどうにか活用したいと考え、六年前、ハウスの隣に夏限定で「なばやま茶屋ひかり」をオープンした。旬の時期に摘み取ったイチゴを冷凍。夏にシロップにして、かき氷を楽しんでもらう。このアイデアは大ヒットし、店の前に行列ができるようになった。

運ばれてきたイチゴのかき氷は、目を見張る大きさ。削りたてのふんわりとした氷の上に、たっぷりとしロップと練乳がのっている。頬張ると、ゴロツとした果肉が口の中で踊り、甘いイチゴの風味が広がった。

お楽しみはイチゴ味だけではない。楠田さんは近隣の農家と契約し、ハウスみかんやマンゴー、桃や梨といったフルーツを買い取って、かき氷のシロップにしている。その多くも規格外のもの。「味は本当に美味しいので問題ありません」と楠田さん。販売できないフルーツを買い取るかき氷作戦は、農家の困り事を一気に解決すると同時に、バラエティーに富んだ商品を生み出した。



イチゴの



かき氷

多い時は一日四百杯も売れるというかき氷。もちろん待ち時間が長くなる時もあるが、それを含めて楽しめるのがこの地ならではの。こんなと湧き出る水で回る水車の音に風情を感じながら、青々とした木々を眺める。棚田が広がる風景に心を癒され、かき氷を待つ時間さえも夏の思い出に刻まれそう。

若い頃は「こんな田舎なんか大嫌いだ」と思っていたという楠田さんも今では「この風景はお金では買えません。お客様のの中には『ここで暮らせば長生きしそう』とおっしゃる方もいますが、私もそう思います。葺山を誇りに思いますね」と目を細める。秋には黄金色の稲穂が揺れ、紅葉が真っ赤に色づく。一年を通じて、葺山は美しい。



写真はマンゴー(左)とメロン(右)のかき氷。どちらも濃厚な味わいで、食べ応え充分!



ひとさじごとに
幸せ広がる
魅惑のスイーツ。