

“アーカイブ”のコーナーでは、過去さまざまなメディアで取り上げられた情報を再度紹介していきます。

「土の力が生み出す甘み」 熊本・スイカ

日本経済新聞 2008年5月24日

日本経済新聞

2008年(平成20年)5月24日(土曜日)

威風凛々とした大ききかたち。スイカは果物の王様の名にふさわしい。さまざまな品種が流通する中で、微生物による発酵の力を使って、大きく実のせたスイカが熊本にある。皮の近くまで十分に甘みが行き渡り、みずみずしく伝わる。

危機に直面

子供たちが一番味をわかつた。でも、できのよくないスイカは、絶対食べさせない。とVS田原坂出荷組合の代表・富岡義博さん(38)は自信をもって語る。その脇で二十五年の間、二人三脚で歩んできた前高雅夫さん(54)は大きくうなづいた。

作付面積、収穫量、出荷産出額が毎年の上昇に日本でも位になる熊本県植木町で、同出荷組合の「VSすいか」はつくられる。土壌改良に有用な微生物「VS菌」から命名したこのスイカ、東京の老舗果物店では、重さ6.5kgほどの一玉が、一万五千元(送料・税込み)で販売されている。



▼おすすめの食べ方 「スイカあんじん豆腐」 スイカを刻み、冷凍後、ジューサーにかけガムシロップをいれる。あんじん豆腐の上に、サイコロ状のスイカをのせスイカジュースをかけるのが富岡流。

土の力が生み出す甘み

熊本・スイカ

■「VS田原坂出荷組合」熊本県植木町富岡937番地 096・22・35666



もともと、二十五年ほど前までは、高値はもたらさず、東京に出回ることも想像だにできなかった。「肥料を多く使えば、収穫量も増える。金さえ取れればよい」と思っていたんです。と富岡さんは振り返る。肥料を三、四割多く土に混ぜると効果はてきめんだった。しかし、一九八三年、花芽がつかなくなったり、実が成っても出荷の十日前に枯れてしまったり、同じ土地で同じ作物を繰り返して栽培する連作による生育不良が突然起こる。

これが大きな転機につながった。途方に暮れていた二人は、佐賀県のある肥料業者と出会う。「土は生きていて、健康な畑をつくるって、健康な体のために健康な作物をつくるのが農家だ」と言われて、目が覚めた。二人は「今まで無自覚で使ってきた肥料や農薬を見直すしかない」と考えた。植物自体が健康になるためには、元気な土で育てることが必要だ。しかし自然素材のものであれば何でもよい、という訳ではない。鶏や牛のふんは、十分な腐食と発酵が必要だが、十分なものを使えば、むしろ、土を疲弊させ、病害虫を増やしてしまう。

健康な畑作りに腐心

「VSすいか」の出荷作業に追われる富岡さん(左)や前高さんの家から(熊本県植木町)＝写真 藤田彰

土こそ健康でなければならぬ。思えば森では、肥料をやらなくとも植物は生い茂っている。落葉や枯れた木が空気と水と微生物が成りも出荷の十日前に枯れてしまったり、同じ土地で同じ作物を繰り返して栽培する連作による生育不良が突然起こる。

物の働きによって分解され腐食しそれが肥料となる。その現象が何万年と繰り返されていく。二人は森の土壌を畑に取り入れることに思い至った。

日持ちもよく

以来、土づくりが大きな仕事になった。微生物の役割を果たす菌を育て、もみ殻や油かす、米ぬかを原料にして堆肥(たいひ)をつくり、畑に混ぜていく。当時としては珍しい試みを始めると、不安に思う取引先などが離れ、経済的にも精神的にも追い込まれていった。

しかし、地道な努力は裏切らない。三年の月日をかけて土壌を改良した結果、スイカの味が劇的に変わった。酸味が減り、甘みが増す。日照時間による実の大きさがや糖度のばらつきもなくなり、生産は安定。そのうえ「カットしても、日持ちがよい」と販売店の人たち

ちに喜ばれた。

土づくりに取り組んで十三年目の一九九五年。「自分たちのスイカが全国でも通用するのだから」と大膽試みのつもりで、東京の大田市場に「VS」を送って見た。すると仲買人から「近々会いたい」と連絡があった。驚いた。半信半疑だったが翌々日に本場に来たんです。と二人ともその時の喜びをいまでもはっきり覚えていた。「これまでの取り組みは間違っていない」と実感した。

(ライター 坂井 基樹)