



# 父から息子、孫へと育まれる 観光りんご園の農場経営

ヘルシーブームの中、降圧作用や整腸作用などが近年再評価され、とみに人気が高まっているりんご。今回は、山口県で初めてりんご栽培に成功した阿東町の徳佐にある「友清りんご園」を訪れ、社長の友清達一郎さんにお話を伺いました。この地でりんご栽培に賭けた初代の隆男さん(92歳)といち早く農園の法人経営に乗り出した達一郎さん(60歳)、そして次代を担う息子の光博さん(34歳)。友清家三代にわたる美味しいりんご栽培をご紹介します。

阿東町 徳佐

りんごが繋ぐ友清家三代の絆。  
左から達一郎さん、隆男さん光博さん。



マルチシートが敷かれ、いっぱい太陽の光を受けるほ場。

りんごの産地として有名な阿東町徳佐で、初めてりんご栽培が行われたのは戦後のことでした。

「韓国でりんご栽培をしていた父は、戦後故郷の防府に引き揚げてから、山口県でもりんご栽培ができないかと考えていました。県内各地を調査して気象データを検討し、ここにりんご園を開いたんです。」と友清達一郎さん。昭和21年のことでした。父の隆男さんは、比較的温暖な山口県では難しいりんご栽培を見事に成功させます。昭和30年には「山口で初めて実をつけたりんご」を食べようと観光バスが立ち寄り始めます。全国でも珍しい「観光りんご園」の始まりでした。友清りんご園では、8月から11月いっ



園内でおいしそうに実るりんご。

ばりんご狩りを楽しめるように収穫時期の異なる品種を揃えています。現在栽培されているりんごは約30種。試験観察品種の60種を含めると、4ヘクタールのほ場に全部で90種のりんごが栽培されています。「父も私も根っからのりんご好きですから、世界中のりんご栽培国を旅して回りました。うちで人気のガウラというニュージールランド産の品種は、旅行のときに食べた味に惚れ込んで取り寄せたものなんです。」と達一郎さん。

農業に従事する者にとって最大の問題といえば、やはり後継者のことでしょう。ところが、友清りんご園をはじめとする徳佐のりんご組合では後継者がどしどし育っているのです。組合員17名の後継者は現在10名、他にも大学在学中の学生が数名続きます。「私たちの組合では、子どもが小さい頃から、りんご栽培のおもしろさや苦しさなど、いろんなことを語り続けてきました。その成果だと思います。」と達一郎さん。

人化したいと言い出したのは、長野県の農業大学から帰ってきたばかりの息子の光博さんでした。「法人化すれば、きちんと計画して経営を行うことができるし、後継者となる息子の世代にもきちんとした休みや給料を提供できる。次世代が農業を続けていきやすい環境づくりができる。」と考えた達一郎さんは、法人化に積極的に乗り出すことにしました。平成5年5月に有限会社を設立。息子の光博さんは、若干24歳にして専務となりました。「小さな有限会社でも、名刺に専務と書いてある。やっぱり本人の責任感が違いましたね。24歳の頃から自分で責任を持って経営に参加するわけだから。」と達一郎さんは目を細めます。社会保険制度を導入し、給料は月給制。役割分担をして、話し合う場もできました。



仕事のやり方も変わりました。仕事の時間は8時から16時半まで。但し、忙しい時期は全員が残業します。残業は最大で18時半までとし、残業手当を支給します。光博さん夫婦は、得意のコンピュータを使った経理や顧客管理、農機具、肥料の手配等を主に担当しています。

ヘルシーブームの一方で、食べ物に対する生産者や販売業者のあるまじき行為が問題となっています。「おいしくて安なもの、体にいいもの、内容のいいものを作るんだというプライドと使命感を持って生産する」という達一郎さんの信念のもと、「友清りんご園」ではずいぶん前から、自家製の有機肥料を作った土壌を豊かにしてきました。「初穀と養鶏農家の生の鶏糞を合わせた堆肥を30トン作り、1年間寝かしておきます。翌年それを使う。これを毎年続けて、今年で21年になりますね。」と、感慨深げな達一郎さん。毎年愛情込めて肥やされてきた土壌は豊かな実りを約束し、今日も美味しそうなりんごが甘い香りを漂わせています。



りんごを一つ一つ手にとり生育状況を見ていく(左上)。農園の一角にある自家製の有機肥料(右)。どのりんごも必ず人の手がかかっている(左下)。

## 「食・農・人シリーズ4」

### 山口県産コーナーの常設

株式会社丸久 青果部部长 武野 茂人さん



スーパーマーケットでは通常青果物が店の入口にあります。なぜなら、青果物こそがお店の顔だからです。多くの家庭では朝、昼、晩と野菜を使いますから当然野菜の需要は高く、またスーパーの中で一番季節を感じて楽しめるのも青果物です。だからこそ青果物が良くなければスーパーは成り立たないのです。それではよい青果物とはどういったも

のでしょうか。収穫したばかりのスイートコーンは糖度も高く大変おいしいですが、日数がたてば確実に味が落ちます。朝採り母もきゅうりもレタスも同様です。やはりおいしい青果物をお客様に届けるためには、収穫後いかに早く売り場に並べるかが重要なポイントのように思います。地元の産物はそういう意味では消費者の近くにあり、効率よく流通させればおいしいままお客様に届けることが出来ます。また、最近では残留農薬・無登録農薬使用等の問題もあり、消費者の方々が商品への安全性を疑っています。しかし私は土づくりから収穫までこだわりを持つ

て栽培されている地元の生産者の方々をたくさん知っています。そういう商品の情報を出来るだけ売場で提供し、多くのお客様に理解していただく事こそ私達の大事な仕事だと思っています。

平成14年8月6日アトラス秋店に山口県産の農産物を販売するやまぐちコーナーを設置しました。これをきっかけに今後も山口県産農産物の紹介拡販に努めていきたいと思っています。

