

たねがしま

おいしいものの広場

種子島のおいしいものがいっぱい

マンゴー

MANGO

VOL. 1



7月20日。一学期終業式。去年までは夏休みが来る高揚感と開放感で満たされていたが、今年は受験生ということもあり、いよいよ夏が来たという切迫感と今日のインタビューへの緊張感で私たちは今までとは違う終業式を迎えていた。

この日の天気は曇りのち雨。台風も近づいていて雲行きは怪しかった。しかし上田さんのお宅へ向かおうと準備を始めた頃、まるで私たちの緊張を解くかのように太陽が顔を出した。上田さんのお宅に着くと、上田さんの娘である美人姉妹が家の前で待っていてくださった。上田さん一家は、大黒柱の上田廣道さんと奥様の郊子さん、娘さんの中島真実さんと松岡朗代さんの家族4人で農業を営んでいる。（ちなみに、もう一人娘さんがいらっしゃって、美人三姉妹なのだが、真ん中の娘さんは県外に嫁いでいる。）



壁

廣道さんが本格的にマンゴーを栽培し始めたのは平成10年からである。マンゴーの原産国はインド北部から熱帯アジアの国々である。熱帯性の果物を日本で育てるのには「気候」と「コスト」という大きな二つの壁があった。

熱帯は雨季と乾季に分かれているが、四季に分かれている日本には、雨季と乾季というものがない。ハウス栽培をすることによって雨を防ぎ、乾季を人工的に作り出そうとしたが、ハウスの中に入れるだけでは木が根っこから水分を吸ってしまう。そこで、挑戦したのが根域の制限である。根がハウスの外に広がらないようにすることで、根っこが水を吸うのを制限することにも成功し、もともと10～20メートルもあるマンゴーの原木の高さをハウス栽培に適した高さに抑えることにも成功した。

また、マンゴーも生き物であるため、厳しい環境

に置かれると子孫を繁栄させようとする働きを持つ。熱帯では「乾燥」がその厳しい環境に当たり、このままでは枯れてしまうかもしれないという危機感が、マンゴーの子孫繁栄に好影響を与えるのだ。しかし、日本ではそのような環境を作り出すことができない。そこで廣道さんは「寒さ」によって危機感を覚えさせ、子孫を繁栄させる働きに転換しようと考えたのである。

さらにハウスの中を熱帯と同じ温度にするためには、強制加温と言い、ボイラーを焚いて温度を25度以上にしなければならない。マンゴーの生育には効果的だが、燃料代とハウスのビニール代を合わせると、1シーズンで約200万円のコストがかかる。

このように、熱帯性の果物を日本で育てるのには大変な苦労があったのだが、それ以上に国産完熟マンゴーは魅力ある作物なのだと廣道さんは言う。な

ぜならば、私たちは日本で外国産の完熟マンゴーを食べることはできないからだ。外国産の完熟マンゴーがもし日本に輸入されたとしたら、同時に多くの害虫まで国内に入れてしまうことになる。そのため、輸入するには熱処理が必要で、熱処理をすれば害虫が日本に上陸することを防ぐことはできるが、風味は新鮮な果実に比べると当然落ちる。また、まだ熟していない青い果実を追熟させる輸入マンゴーではマンゴー本来のおいしさを味わうことはできない。マンゴーの本当のおいしさは、樹上で完熟させて自然に落果した実でないと味わえない。その点、日本の完熟マンゴーは、完熟前の果実にネットをかけておき、実が木から落ちるまで熟させ、ネットに落ちたマンゴーを収穫するため、マンゴーならではのトロピカルな香りと甘さを味わうことができるのだ。これこそが国産完熟マンゴーの最大の魅力なのだ。



危機と転機

試行錯誤を重ねながらマンゴー栽培をしていた廣道さん一家に危機が訪れた。それは雪である。三年前、種子島では珍しく雪が降り積もった。その時、マンゴー園のハウスには「寒さ」によってマンゴーの子孫繁栄の働きを促進するために、まだビニールをかけていなかった。廣道さんたちが「雪が降る」という情報を得た時には、種子島には強風が吹いていた。ハウスのビニールは大変重たいため、風速1・2メートル以内の日にしか張れない。廣道さんたちはビニールを張るのを諦め、雪が降るのを見るしかなかった。雪が降った瞬間に、葉っぱが茶色に変色し、パラパラと落ちていった。さらに、廣道さん一家のある島の東側だけ雪が多く降り、翌日も雪が解けず残っていた。この雪でマンゴーの木が枯

れてしまい、この年はマンゴーの生産に失敗してしまった。廣道さんは「もうマンゴー栽培はやめざるを得ない」と思ったそう。しかし、マンゴーの木は枯れてはいなかった。翌年見事に蘇り、たくさんの花を咲かせ豊作となったのだ。植物の底力を感じるエピソードだ。自然は厳しい。しかし、その自然にさらされている植物もまた、その厳しさに耐えうる力を秘めているのだ。

そして、この雪は廣道さんにとっての転機となった。コストの高い強制加温での栽培から、少加温での栽培へとシフトチェンジしたのだ。雪の年は、ボイラーもビニールもまだ使っていなかったため、損失はマンゴーができなかった分だけで済んだが、ボイラーやビニールを使って不作だった時の

損失は莫大なものになる。廣道さんは「いつか強制加温には見切りをつけなければと思っていたが、結果的に雪が応援してくれた。」と笑った。私たちは廣道さんの前向きさに驚いたのだが、廣道さんだけでなく、郊子さんも、真実さんも、朗代さんも前向きだ。いろいろな苦労話を聞かせていただいたが、みんな笑顔で、その苦労を苦労と思わずに楽しんでいるようにさえ感じる。その前向きな姿勢が農業を支えている気がした。

「今も、満足にマンゴーができたと思う年は一度もない。」そう言う廣道さんの顔は、「プロの農家」の顔であり、生き生きとして見えた。そして廣道さんは今年もマンゴーを心待ちにしているお客様のために、おいしいマンゴーを作り続けている。



郊子さんのこだわり

マンゴー農家を陰ながら支えているのは、奥さんの郊子さんだ。約20年、マンゴーを作り続けているうちに郊子さんのこだわりも生まれたという。一番のこだわりはマンゴーの熟れ具合を鼻で判別すること。これは郊子さんにしかできない仕事である。

種子島では超早場米「コシヒカリ」が栽培されており、7月には稲刈りが始まり、7月下旬には出荷が始まる。島の人たちにはその日本一早い新米をお中元として島外の親戚やお世話になった方々に贈るという風習がある。その時にマンゴーを一緒に入れるととても喜ばれるので、贈答用としての需要は高い。そこで肝心なのがマンゴーを送るタイミングである。マンゴーは冷蔵で送られる場合がほとんどだが、冷蔵した瞬間にマンゴーの味は止まってしまう。完熟して2日で一番おいしい時期を迎えるマンゴーは、その前でも、その後も甘みや味わいが全く違うものになってしまう。一

番おいしい状態で食べてもらうために、マンゴーを冷蔵するタイミングを見計らわなければならないが、その時に活躍するのが郊子さんの鼻センサーである。

郊子さんの鼻センサーは家族の誰もかなわないらしく、郊子さんのOKが出たマンゴーしか出荷しない。また、マンゴーは置いておくと黒い斑点が出てくる。これはバナナを置いておくと出てくる黒い斑点と同じで、熟した証拠であり、味には何の問題もない。しかし、高いお金を出してマンゴーを買い、大切な人に贈る人の気持ち、マンゴーが届くのを楽しみに待っている贈られる人の気持ちを考えると、一つでも斑点の出たものは決して贈答用としては使わないそう。農家にとっては作ったものなるべく贈答用として出荷したほうがよいに決まっているのだが、郊子さんはそのことよりも贈る人、贈られる人の気持ちを優先している。そして、そのこと上田家の人々は誰も異を唱えない。みんな同じ気持ちなの

だ。上田さんのマンゴーにリピーターが多いのは上田さん一家のこだわりと思いやりが消費者に伝わっているからだと思う。





国産マンゴーの味

廣道さんがマンゴー作りを始めたのは末娘の朗代さんが高校生の時。そのため朗代さんのお弁当のデザートや部活動の差し入れはマンゴーだったそう。なんとも贅沢で羨ましい話だ。さらに今では、廣道さんのお孫さんも3日に1回はマンゴーを食べているらしく、ヨーグルトにはマンゴーが必ず入っているものと認識するほど上田家では日常的にマンゴーが食卓に上がるらしい。私たちがものほしそうにしている眼差しが見抜かれたのか、郊子さんが「収穫前だから生のマンゴーはないけど、去年の冷凍マンゴーとマンゴージ

ャムがあるから食べてみらんね。」と試食を準備してくださった。

真実さんと朗代さんから、廣道さんがマンゴー作りを始めると決めた頃、近所のスーパーで買ってきた外国産の石油の匂いのする青いマンゴーを食べて、「こんなにまずいものをお父さんは今から作ろうとしているのか」と思った、というエピソードをうかがったのだが、実は私も、小中学生の頃食べた給食のマンゴーが口に合わず、それ以来マンゴーは苦手な食べ物に分類している。数年ぶりのマンゴーを半信

半疑で試食させていただいた。

マンゴーを口にした瞬間、自分の味覚と嗅覚を疑った。私の知っているマンゴーではない。少し歯ごたえのある触感と口に入れた瞬間広がる香り、丁度よい甘味の中にある果実のみずみずしさ。クセになる美味しさだった。きつと真実さん、朗代さんも廣道さんが初めて作った国産完熟マンゴーを口にしたときは、衝撃的だっただろう。

マンゴー園

マンゴーの試食をいただき、実物のマンゴーを見なくなった私たちは、マンゴー園を案内してもらうことになった。家の周りには小さな畑やハウスがあった。畑の中を進み、少し登った所に大きなハウスがあった。1750平米もの広さのマンゴー園。1つ1つ手作業で組み立てているというハウスもとても大きく、家族4人で組み立てるのは相当な苦労だろうという印象を受けた。マンゴーの木には大きな実がたくさんあったが、今年の出来は昨年10分の1ほどだそう。

マンゴー園を歩きながら、廣道さんはマンゴー栽培の難しさや、自然を相手にする農業の現実を教えてくださいました。マンゴー以外の果樹、例えばみかんなどは木の状態が葉に現れるのが普通であるが、マンゴーは木の状態が悪くても葉に現れない。そのため推測で育てていかなければならない

め、変形してしまうマンゴーも多いそう。また、夏になると種子島には台風が来る回数が増える。台風はマンゴーに大きなダメージを与える。廣道さん一家は毎日天気予報とにらめっこをし、いつ台風が来るのか、どれほどの大きさなのかをあらゆる天気図を見て予測するという。実際に台風が直撃する時には、ハウスのビニールを全て畳まなくてはならない。4人で1750平米もの広さのハウスのビニールを畳むのは大変な作業であり「大戦争だ」と言っていた。マンゴー園の地面に目をやると、一面にもみ殻が敷いてあった。これは花が咲く時期の水分調整のための湿気を吸収する働きや除草対策の働きがあるという。このように大変な環境づくりを経て、上田さん一家のマンゴーは生まれる。

マンゴー園の中に、数本異なる木があった。尋ねてみる

と、それはアボカドの木だった。なぜ、マンゴーの中にアボカドがあるのかと不思議に思っていると、廣道さんがその理由を話してくださった。廣道さんは数年前病気を患ったそう。その時、もし自分がいなくなったら女3人でマンゴー栽培を続けられるだろうかという心配から、マンゴーよりも栽培のしやすいアボカドの木を植えたというのが、マンゴー園に数本だけあるアボカドの木の正体だった。しかし、郊子さんをはじめ娘さん2人の、マンゴー作りを続けたいという思いから、マンゴー栽培を辞めることなく今に至っているという。「女たちが言うことを聞かなくなった」と廣道さんは笑ったが、その言葉の裏には廣道さんを支える女性3人への感謝の気持ちがにじみ出ている。

おわりに

私たちは今回、上田さんのお宅を訪問することで、今まで知らなかった農家さんの苦労を直接知ることができた。私たちにとっては、果てしないとか思えない作業を、廣道さんたちは当たり前のように毎日こなしていて、それを当たり前のように語っていらしかった。何よりも印象的だったのは、たくさんの苦労を重ねてきた廣道さんたちが、いつも消費者のことを第一に考えておられたことだ。それに対し、私たち消費者は、作物を口ににする際にそれを作ってくださった農家さんのことを少しでも考えたことがあっただろうか。

最後に廣道さんは「種子島は全てが揃う島」とおっしゃった。衣食住全てにおいて欠けるものがない島が種子島だそう。住んでいると気づかないが、種子島にはたくさんの魅力がある。もっと種子島を知らなければならぬ。そして、知ったことを多くの人に発信しなければならない。廣道さんの言葉が、私たちの活動を後押ししてくれた。



国産完熟マンゴーのタルト

次女朗代さん手作りの、完熟マンゴーをたっぷり使った贅沢なタルトです。特別な日に…。

《材料》10cm×25cmタルト型

タルト生地

無塩バター	150g	粉砂糖	100g
卵	1個	塩	ひとつまみ
バニラオイル	少々	薄力粉	300g

カスタードクリーム

牛乳	130ml	卵黄	1個分
グラニュー糖	25g	薄力粉	10g
無塩バター	10g	ブランデー	大さじ1

トッピング用

上田さんの国産完熟マンゴー	1個	ペパーミント	適量	生クリーム	適量
---------------	----	--------	----	-------	----

《作り方》

タルト生地

- 1 ボウルにバターを入れ、クリーム状に練り、粉砂糖を数回に分けて加え、よく混ぜる。
- 2 ほぐした卵を少しずつ加える。
- 3 塩・バニラオイルも加える。
- 4 薄力粉をふるいながら半量ずつ加え混ぜ合わせ、ひとまとめになったら半分ずつラップに包み、冷蔵庫で1時間以上寝かせる。
- 5 タルト生地を2mm厚さに伸ばし、型に敷き詰めたらホークで穴を開け、180℃のオーブンで20分焼く。

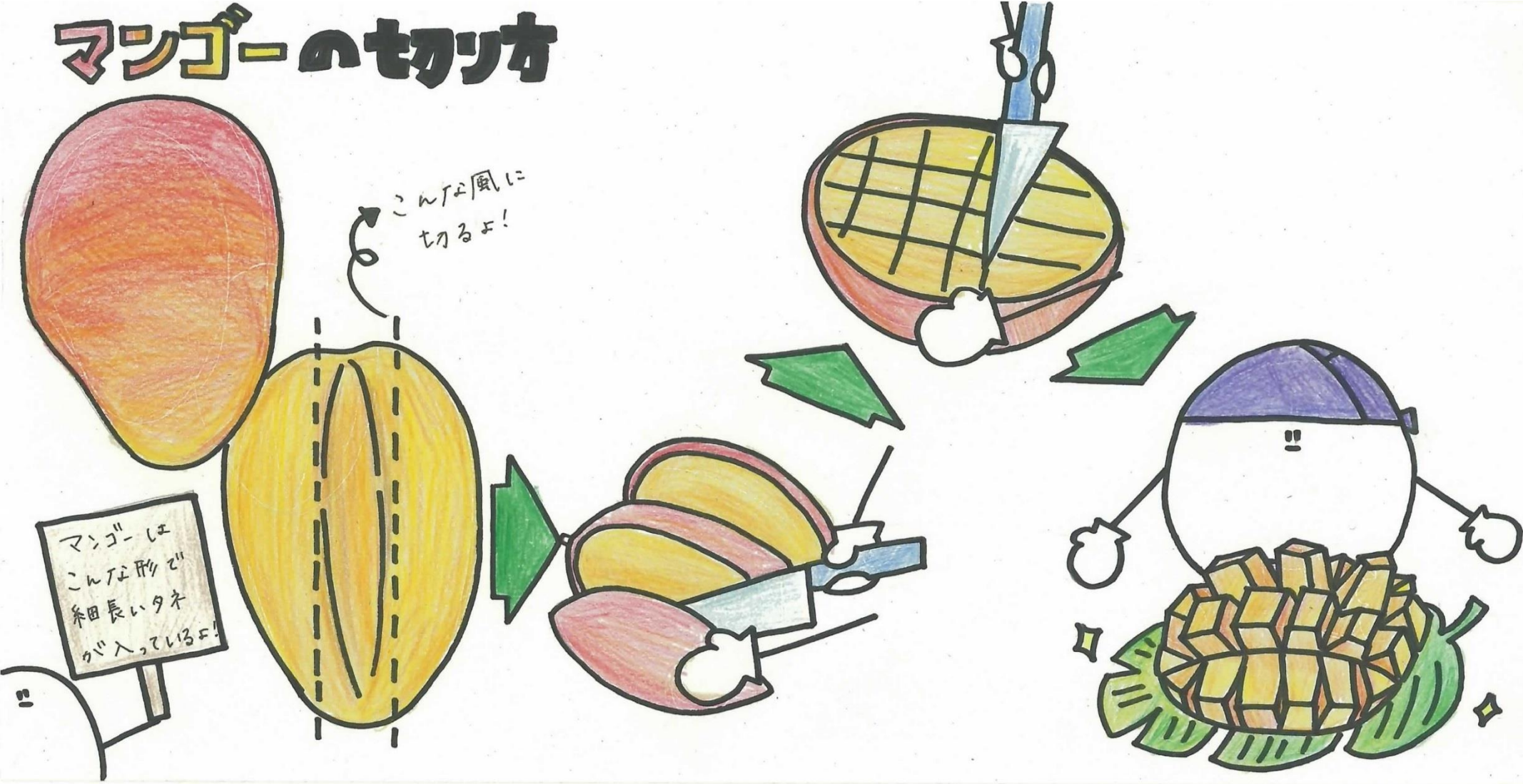
カスタードクリーム

- 1 鍋に牛乳を入れ、沸騰させ、火を止める。
- 2 ボウルに卵黄・グラニュー糖を入れすり混ぜる。
- 3 薄力粉を加え混ぜたら、1の牛乳を少しずつ加え混ぜる。
- 4 3を漉しながら鍋に戻し、混ぜながら中火にかける。
- 5 トロツとしてきたら火を止め、ブランデー・バターを加える。
- 6 熱いうちにラップを密着させるようにかけ、冷ます。

飾り付け

- 1 タルト台にカスタードクリーム、カットしたマンゴーを乗せ、生クリームでデコレーションする。
- 2 ミントを飾る。

マンゴーのセカツカ



編集後記



みずき

リーダーとして今回の取材へ行き、リーダーらしいことといえば、始めの挨拶をしたことぐらいですが、とても楽しく記事をかけたと思います。

高校生らしさも出しながら、これから大学へ進学していくことも頭に入れて、頑張りました。今回の経験を次回のたねがしまおいしいもの広場に生かし、島を離れて行っても今回のことを忘れないようにしたいです。



しおり

マンゴー農家を取材することは初めてで、緊張した反面ワクワクする気持ちもありました。実際にお宅におじゃますると上田さん一家に暖かく迎えられアットホームな感じで取材ができました。17年間この島で暮らしてきて知らないことも気付いていなかったこともあるということを感じました。もっと地元のことに興味を持ち、島外の人にアピールできるようにしたいです。私たちの若い力が発揮できた新聞になったのではないかと思います。



まりあ

種子島に来て11年、おいちゃんの話す方言も理解できない私は、今回の取材で種子島の農業やマンゴーのことはもちろん、種子島の魅力を改めて感じることができました。

娘さんが家の前で待っていてくださっていたり、マンゴーの説明をするときにあらかじめ絵本を用意してくださっていたり、マンゴーをたくさん試食させてくださったり、種子島の人は温かいと知っていましたが、改めて強く思いました。帰っておじいちゃんにこの出来事を標準語で自慢しようと思います。

取材に協力してくださった上田家の皆さん



上段左から
三女 松岡 朗代さん
上田 廣道さん
長女 中島 真実さん
妻 上田 郊子さん
孫 中島 りんちゃん
はるちゃん

上田家の農業は、平成25年より真実さん、朗代さんに経営譲渡中です。

真実さん…マンゴー1250㎡・安納芋・スナップエンドウ
ゴシヒカリ
朗代さん…マンゴー500㎡・安納芋・ゴシヒカリ・レモン
郊子さん…安納芋・スナップエンドウ・家庭菜園

次号は

安納芋です。

ただ今、安納芋育成中！→



次号の作成に向けて「クラウドファンディング」始めました。
ご支援・ご協力よろしくお願いします！！
<https://readyfor.jp/projects/tanegasimaoisiimonohiroba>