

新・農業経営者ルポ／第143回

# クリとともに55年、 苦節40年の“作り屋”秘話

長男の正章が剪定した人丸という品種のクリの樹に手をかける小仲  
教示。作付けする10品種のなかで最も面積が多く、164aになる。  
「1軒の農家でこれだけ人丸をまとめて作っている人はいないんでは  
ないですかね。実が小さいのが欠点ですけど、うちで作るとそこそ  
この大きさになります。加工業者にも重宝されていますよ」(小仲)

# クリとともに55年、苦節40年の“作り屋”秘話

頑固だが、生産物の出来には自信がある。しかし、報われない。最終的には花開くものの、それは本人が還暦を迎えてからのことだった。この努力と忍耐のストーリーを届けた。

文・撮影 / 永井佳史

神戸から北に40kmほど車を走らせたとところに農林水産省直轄の大川瀬ダムがある。農地かんがいを目的に建設され、1992年に完成した。

このダムの北西部に面した地点でクリとウメの果樹園を営む小仲教示の元を訪ねたのは4月中旬のこと。自宅に到着すると、まずは小仲が運転する軽トラックに乗り換え、園地を案内してもらった――。

1941年生まれの小仲は御年74歳になる。定時制の農業高校を卒業後、家業に就く。所有する山林をテラス状に造成し、クリとウメの生産を始めた時期でもあり、冬場は山仕事に励んだ。また、水稲のほか、7、8頭規模の繁殖牛の飼養を手がけ、一家10人の大家族を養う一端を担った。

20歳になると早くも経営移譲が行なわれる。父に呼ばれると、机上には通帳と印鑑が置かれていた。

「あしたから好きなようにせえ」

クリとウメは収穫期が分散しており、都合がいい。ただ、それだけでは不十分と判断するや、春作のハクサイやダイコンなどの野菜作に着手して家計の足しにした。一方で、生

き物を飼うのは性に合わないという理由で、しばらくして手を引いている。

その後、園地を拡大してクリとウメを増産してきたが、農協への出荷では満足できるような値段にならなかった。20代半ばに農協の観光旅行で目の当たりにした、茨城や千葉の平坦な土地に開けたクリ園は、小仲にさらなる危機感を植え付けた。

## 打つべき手を打つ

「ホーホケキョ」

どこからともなくぐいすの美しい鳴き声が聞こえる。

園地の外周は農道として整備されていた。これなら作業機がどこからでも出入りできる。

この園地は73年に入植してきた場所になる。大川瀬ダムを眼下に見下ろす高台に自宅があり、南と北にクリ園、道路を挟んで向かい側に梅園が広がる。クリ園には、低い樹が牧草の上に整然と立ち並んでいた。

「この園地（自宅の南）は私が剪定しています。品種別に植えていて、銀寄と筑波、低い谷の先にあるのは石鎚ですね。もう一方は息子の正章

が担当しています。全部で10品種ありますけど、昔から収穫も出荷も品種ごとです」

園地を覆っている牧草はイタリオンライグラスだった。除草剤はここ25年間、一切使用せず、この牧草は年に5〜7回、乗用モアアで刈り取ってそのまま放置しておくのだという。

説明を聞いてみると、一まとめになつた剪定枝が目に入った。

「これは薪として譲る分ですね。道路を南側に進んだところに4、50軒の別荘地があるんですけど、そこで使ってもらっています。園地と別荘地とは隣接しているわけではないんですけど、スピードスプレーヤーでの防除に難色を示されましたね。ドリフトしないよう気をつけたり、風のない早朝の4時半から作業したりといろいろ配慮しても、理解してもらうのに7、8年はかかりました。周辺住民とのコミュニケーションは大事ですからね」

入植と別荘地の建設とは時期的に重なっていたこともあり、傾斜地だった園地はその際の残土などを利用して緩傾斜に改善してきた歴史がある。園地の造成は一度で終わったわけではなく、小仲自ら25年をかけて少しずつ進めてきた。また、植栽畝の直下に暗渠を施工し、開園して

## 湖梅園 相談役 小仲教示 兵庫県三田市

こなか・きょうじ 1941年、兵庫県有馬郡藍村（現・三田市）生まれ。兵庫県立三田農業高校（現・同有馬高校）の定時制を卒業後、就農。社名は、ダム沿いに園地があり、当時はウメの栽培が多かったことに由来する。現在はクリが中心になり、7.5haで約20tを生産している。品種は作付けが多いものから順に、人丸、銀寄、丹沢、筑波、石鎚、岸根、ポロタン、美玖里、利平、晩赤となる。なお、本誌の創刊以来の読者でもある。

からは品種ごとの植栽のほか、苗木の芽の方向を考えて植栽するなど、計画的に事を運んできている。

南の園地と自宅との間には異様なコンクリート製の四角い建造物もあった。これは水槽だという。

「干ばつ時のかん水に用いるために採算度外視で造ったものですね。容量は900tくらいです。南の園地には落差圧で散布しますが、離れるほど圧が落ちますので、パイプの穴径を大きくして対応しています。北の園地には一度加圧して送り込みます。園地に張り巡らせたパイプは4年がかりで自作したものでして、補助金は使っていません」

自宅の前まで戻ってきて北の園地を横目に農道を進むと、その外れに堆肥舎があった。さまざまな状態のものがそれぞれ一列になって置かれていた。

「阪神競馬場から出た稲わらと麦わら、地元三田牛の牛ふん堆肥、クリやウメのチップ化した剪定くずやいが栗、それにおがくずを混ぜたもので堆肥を作ります。そのままでは熟成に時間がかかりますので、コンボで5、6回切り返して分解を早めます。この堆肥舎も補助金は使っていません。補助金を得たのは昔に水稲を作付けしていたときの基盤整備事業だけです。こんな具合で補助金を

何ももらわないでやってきたので、ある意味、私自身、足腰が強くなりました。この堆肥舎も周囲を囲うブロックは自分で積んでいます。こつこつやるのが好きですね。できた堆肥は毎年、10a当たり2〜3t、自前のマニユアスプレッダーでまいていきます」

園地を回りながら一通り技術的な説明を受けた。これらの技術が経営とリンクし、順風満帆に歩んできたのだろうと思っていたが、実際はそうではなかった。

### HPの開設が生んだ まっとうな評価と有利販売

「息子がどこかに就職していたら、いまもヒイヒイ言ってクリを作っているだけでしたよ」

小仲は苦笑いしながらこう語る。長男の正章（41）が農業者大学校（注：東京都多摩市にあった。現在は廃止）を卒業後、就農したのは96年になる。その正章が現在にも通じる販路開拓に結びつくホームページを開設したのが2001年のため、小仲が日の目を見るのは還暦まで待たなければならなかった。

順不同だが、小仲は上述した事柄などを実施する一方で、80年代から経営を考え出すようになっていた。「農協への出荷ではとてもやってい



自宅の南に広がる246aのクリの園地。低樹高栽培方式を採用し、品種ごとの一定間隔での植栽と相まって壮観だった。写真では確認できないが、園地の外周は農道が整備されており、作業機がどこからでも入れる。中央やや左に見えるのが大川瀬ダムになる。

# クリとともに55年、苦節40年の“作り屋”秘話



補助金を使わずに建てた堆肥舎。サイズは25×30mになる。栽培では化学肥料も用いるものの、堆肥中心であることをホームページでうたっていたことが、現在の主要取引先である加工業者の目に留まった。

“二代目”の油圧ショベル。バケットは自作で、堆肥化の際の切り返しなどに使用している。自宅から少々離れた堆肥舎の前に置いていた一代目は盗難に遭った。以来、作業が終わると面倒でも自宅の前まで持ち帰ってきている。



られません。そこで営業するわけですが、サンプルを持って和菓子屋などを訪問しても契約につながるところは1軒もありませんでした。作り方や品種について説明しても、『味はなんぼでもつけられる』と返されて終わりです」

そんななか、小仲は87年、兵庫県立中央農業技術センター（現・同農林水産技術総合センター）の荒木斉と出会い、低樹高栽培（兵庫方式）を採用する。低樹高栽培とは、樹高を3.5m以内として樹形が台形状に、また低い樹にもしっかりと太陽光が当たるよう剪定するものになる。荒木は国内のクリの重鎮だった。収穫期間を考慮し、早生から晩生の品種を計画的に植栽していくことも彼の教えを参考にしている。

その荒木の紹介で京都市中央卸売市場第一市場に向かった。この市場は、クリの市場価格が日本一高いところとして知られていた。某卸売会社と関係が築けると、88年から出荷するようになる。相対取引が多かったとはいえ、従来より高値で取引できた。ただ、ここでも品種ごとに出荷しても、その点に関しては評価してもらえなかった。

それから7、8年は距離にして70km離れた京都市場まで小仲自らハンドルを握って運搬した。すでに50代

も半ばに入っており、肉体的に厳しいものがあつた。そのとき、救いの手が舞い降りる。正章だった。

正章は農業者大学校在学中の1年間、本誌読者にはおなじみの四万騎農園（茨城県かすみがうら市）の兵藤保の下で修行していた。

「クリ研（全国クリ研究大会）で旧知の仲の兵藤さんに息子の研修をお願いしました。兵藤さんにはクリの苗木も平成に入ったころからお世話になっていました。息子にとってみれば大変だったと思います。でも、クリのことは1年を通してみないとわかりませんからね」

実家に戻った正章に、小仲が与えた宿題は販売の立て直しだった。正章はこう述懐する。

「就農するとき、親父に自分が元氣なうちは作るのやるさかい、お前は販売に取り組めと言われました。私が就農したのは96年ですから、インターネットが普及する前です。その5年後にホームページを立ち上げるわけですが、それをいまも取引しているクリの一次加工を行なう業者の専務にたまたま見てもらえ、1年間使わせてくれとなりました。ですのでそこからです、満足した経営ができるようになったのは」

ホームページのなかで加工業者が注目したのは堆肥を投入しているこ

とだったという。小仲はそれについてこう述べる。

「クリ園で堆肥を使っている人はいますけど、私のように堆肥舎まで持って自分の好きなように作っている人は少ないと思います。視察で来られる方も一様にマネできへんと言いますから。それと、品種でクリの味や香り、色が違うことを加工業者が理解して、各店のパティシエさんに知らせてくれました。それらが結果的に差別化につながったということです。単価も一般的な市場価格の3倍になりました」

加工業者は小仲のクリの営業マンとなり、5gに小分けされた真空パックを持ち歩いているなど、どこに営業してくれた。そして現在、北は札幌から南は大分まで、小仲のクリが一流ホテルや洋菓子店のモンブランなどに姿を変えて提供されている。全収穫量の7割相当が分布するLと2Lはこの加工業者に供給している。

加工業者の品質に対する要求は非常に高いものがあった。それは調製に関する次の指示に表れている。

「モンブランは香りが命です。その香りは収穫直後が一番いいわけですが、温度条件が適切でないといくら損なわれます。そこで業者が依頼してきたのは、『いがむきが終わっ

たらすぐに冷蔵庫で冷やす』『(一般的な)磨きの工程は省く』『温度差でクリにストレスを与えないため、箱詰めは冷蔵庫の中で行なう』といったことでした。こんな業者はありません。クリを大切にしていることがわかります」

小仲と加工業者との間に契約は存在しない。あるのは固く契られた人間関係だけだという。ただ、小仲には相手の要望に応えようとする気持ちが強く働いている。それが価格の固定化であり、かん水の実施になる。

「何年か前から値段は据え置きです。去年は熊本が不作でしたけど変えませんでした。値段をコロコロ変えると末端のお店からしたら、クリの使用量を減らすか、商品価格を上げるか、どちらかにしなければなりません。だから、値段は変えません。かん水は干ばつの影響を避けるためにやっていますけど、放任栽培が多いクリでそんなことをしている人はまずいないでしょう。私は、これだけやってダメだったら、業者も認めてくれるだろうというところまで徹底しています」

### 次代につなぐささやかな抵抗

全収穫量の残り3割のうち、3Lと4Lは地元市場へ、裂果は地元の栗おこわ店へ出荷し、Mは自家焼き



いがむき機と選果機。前者は自作で、もみすり機を応用している。後者は四万騎農園の兵藤保が使っているものと同じだ。むかいたいが右に見える後部のコンベアに運ばれ、トラックに積載されて堆肥の原料の一部になる。実は上下に震動する選果機で大きさ別に選別される。実際は最後に一つひとつ手作業で虫害や割れたものなどを選果する。その後、冷蔵コンテナに運び、出荷まで貯蔵される。



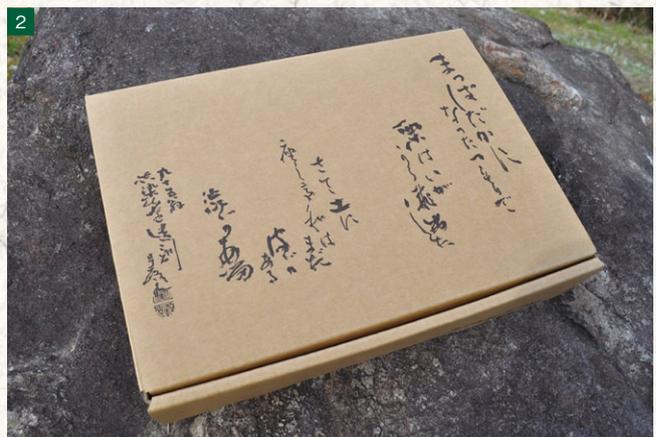
自作のくん蒸庫。自身が被爆しないよう、未熟児の保育器をヒントに装置を作った。くん蒸庫の外側から手を伸ばしてレバーを下げると、ヨウ化メチルのびんに穴が開いてくん蒸が始まる仕組みになる。



# クリとともに55年、苦節40年の“作り屋”秘話



- 1 収穫に用いる特製ばけつと火ばさみ。右手に火ばさみ、左手に特製ばけつを持ち、腰を曲げてクリの実を一つずつ拾う。
- 2 宅配の出荷で使っているダンボール箱。小仲の農業の師匠である農民詩人の村上志染に詩を、書は小仲の父の戦友である書家の加藤星峰にいただいたのだという。  
「まっばだかになったつもりで 栗はいがから飛出した  
さて土に座して私にはまだ 皮がある 渋がある」  
宅配便の伝票は直接貼らず、1枚台紙を入れ、その上に貼るようにしている。
- 3 鉢で作った置物と自宅。小仲は農業機械の自作もさることながら、何事も創意工夫に満ちあふれている。そんな小仲の信念は下記になる。  
「生産する者と加工する者、それを使う店とお客さんの4者がハッピーでなかったらダメです。誰か1者がもうけるとか辛抱するとかでは長続きしません。安売りに走らないことです。どんなものにもまっとうな再生産可能な値段があります。それを下回ったら長続きしません」



栗用として、また一部宅配も行なう。そのうち、焼き栗はクリの収穫シーズンでもある9月下旬から地元産の農産物直売所に出向き、妻の知加代と一緒に店頭販売している。

「クリは調理が大変なので、生からはなかなか買ってくれません。少々高くても、モンブランや焼き栗を年に1、2回食べればいいという感じでしょう。でも、そこで使われているクリは国産でないことが多いんです。時代の流れはそうなんですけど、そこをささやかな抵抗で、土日は直売所でクリを焼いています。『おっちゃん、ケチャやな』と言われても試食は置きません。ターゲットはお子さんで、クリの本当の味を刷り込んでいくことを重視しています。最近の若い奥さんやお子さんはクリを焼いたあのおいの正体を知らないなんてことがあるんですけど、いい香りがしますのでそれにつられて店頭まで来るわけです。買ってくれたお子さんには2、3個くらいおまけしてあげます。『おっちゃん、かなわんわ。子どもをだしにして』みたいなことを奥さんから言われますけど、こうなればしめたものです。いつかまた買いに来ていただけることもあるでしょう。こんなふうに将来大人になって親になるお子さんいかにクリの本物の味を刷り込んでい

くかを考えています」

こうした消費者との交流はじつは75、6年にもあった。それは一部で展開していた観光農園でのことだったが、わずか2年で撤退している。

「まだ親父が元気だったころ、やったものなんですけどね。お客さんにクリの樹をたびたび折られたんです。それに腹を立てた私が『料金は返すから帰ってくれ』というようにすることがありました。観光農園を行なうには自分の頭を180度切り替えなければなりません。だから、私は『作り屋』を選びました」

小仲が作り屋に徹したからこそいまがあるのだと思う。正章がホームページを開設したことがきっかけで経営は軌道に乗ったが、それも元をただせば小仲がしっかりクリを生産してきたからだ。作ることに売ることの両輪が回り、さらに正章という後継者も育てた。正章はいう。

「自分は農業をやることを強制されていません。親の姿を見て、いろんな仕事のなかで一つの選択肢として対等を選びました。自分も一つの仕事として、農業を子どもにも選んでもらえるようにしないとイケないと思っています」

そのときがいつの日か来るのか、現在、正章の長男である優樹は農業高校で学んでいる。(文中敬称略)