

NO.2



FARMER
INTERVIEW

— 生野 慎次さん





世に言う「学生生活」からすると、生野さんのそれは少し変わっている。日置市吹上町にある全寮制の農業大学校、果樹科専攻の2年生。はち前後の学生に混じる生野慎次さんは現在44歳。家業のみかん農園を継ぐためここで学んでいる。学校では果樹科の農場長を担うなど、学生と教員、双方から頼られる橋渡しの存在。「寮にテレビを持ち込んだのがクラスで自分だけだった」という入学当初に受けたジェネレーションギャップを皮切りに、何かと退屈しない毎日を送っている。寮では同級生と集まって、恋愛相談に乗ったり、

動画配信アプリの手ほどきを受けたり。柔らかな人当たりで、学科全員から慕われている。「絶対に継ぐもんか」とかつては胸に誓いさえした、祖父の代から続く農園。子供の頃は度々、休日返上で手伝いに駆り出された。農薬よけの合羽に身を包み、暑さに蒸されながら作業する日もあった。同級生の目に対する気恥ずかしさも相まって、いい思い出は言い難い。そんな日々を背を向けるように、高校からは陸上部の活動に打ち込み、大学進学後は20年にわたり宮崎で暮らした。



そんな生野さんが、長年続けた営業職を離れ、故郷での就農を決意した。きっかけは父親の変化だ。家業を大きく育てる傍ら、消防団員やスポーツ少年団の監督を務めるなど、絶えず精力的に動き回ってきた父。それが少しずつ衰えていくのを、帰省の度に目の当たりにした。腰を痛め、足を痛め、一時は入院にまで至る様子を、遠くから気にかける日々が続く中、生野さんの心は、次第に決まっていた。

一刻も早く父の助けになりたいと、帰郷後はすぐにでも実務に就くつもりだった。逸る生野さんに農大進学を強く勧めたのは、父親とも長く懇意にしている、いちき串木野市役所農政課の内田さんだ。

「農業では『情報』が何より重要だ

から」。

在学中のいま、その言葉の意味をひしひしと感じている。企業秘密であるはずの知識を、柑橘農家の先輩たちは不思議な程気前よく、農大生と分かち合ってくれる。カリキュラムの目玉のひとつ、40日間の農家留学先では、経営スタイルからワーク・ライフ・バランスの整った働き方で、家業にそっくり活かせる程の学びが得られた。面識のある人から聞く血の通った経験談は、インターネット上で集める情報とは、信頼度も密度も桁違いだ。

卒業後の目標は大きく二つ。「よそでは買わない」という人もいるくらい、熱心なファンの多い実家の大将季のおいしさを更に磨くこと。「いいものをしっかりとった値段で」とい

う自身が辿り着いた方針のもと、既に農大の研究プロジェクトを利用し、改良に取り組んでいる。それから、みかん狩りのできる観光農園をつくること。行政とも連携しながら、観光バスを中心に呼び込むねらいだ。根っこには、故郷へ貢献したいという思いがある。

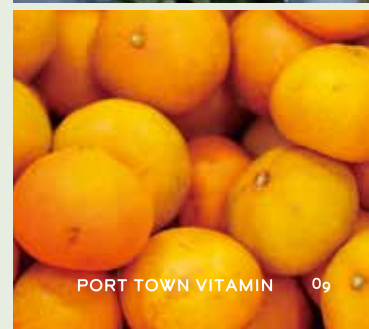
生野さんには8人の同級生がいる。中には家業の後継者も多い。歳は違えど背負うものは一緒だ。卒業後、それぞれの土地へと散らばっても、助け合い情報を交わし合い、彼らと未長く繋がっていく。そんな未来のイメージが、生野さんにははっきりとある。

家族、故郷、同業者、そしてその先の、たくさんの消費者。生野さんと農園を取り巻く縁は、これから一層広がっていく。

Writer：森山祥子

ゲストハウス「ホステルトマル」オーナー。国内外からの旅行者をおもてなしする傍ら、鹿児島大学法文学部英文学・翻訳専攻卒、印刷会社勤務の経験を活かし、フリーランスで文章校正も請負う。「厳しく読んで、楽しく書く」を心がけている。

(2022年11月取材)









イギリスではみかんのことを「satsuma(サツマ)」と呼ぶ。これは幕末期に薩英同盟が結ばれた折に友好の証として薩摩藩から英国に苗が贈られた事に由来する(諸説あり)。みかんは薩摩藩の代表的な産業だったことがうかがえる。

温州みかん伝来の地である長島をはじめ、鹿児島島の西海岸沿いは現在もなお柑橘果樹栽培が盛んだ。12月頃からは物産館や道の駅、無人販売所はオレンジや黄色の占める割合がぐんと高くなる。

いちき串木野市大里地区は旧市来町時代から柑橘栽培が盛んで、みかんの産地として栄えた。東シナ海の海風に乗って運ばれるミネラルを多く含む土壌と、水捌けの良い地質が柑橘栽培に適していてコク深いみかんが育つ。高橋さやかさんのつくる森の蔵農園の「satsuma」(みかんジャム)は、まさに「大里みかん」の美味しいところが凝縮されている。濃厚なフルーツソースのようなジャムをスプーンいっぱいすくってトーストに塗れば朝の時間が一気に贅沢になる。パンだけでなくアイスクリームやヨーグルト、チーズや肉料理にも合う幅広さが楽しい。

さやかさんは12年前に家族でウターンし、おじいさんが開墾した大里地区のみかん畑を受け継いだ。「大里みかん・大里ポンカン」を全国に発信することで地元の人々の笑顔



が増えてほしいと、さまざまなメディアを通じて想いを言葉にしてきた。すると賛同してくれる人が集まり、それぞれの得意分野を活かして協力してくれる人が増えた。持ち前の明るさとコミュニケーション力、4児の母でもあるネットワークを活かし、周囲の力を借りながら6次産業化した商品を全国に届けている。





傷がついていたり、形が規格外のみかんでも味は確か。そんなみかんにも光をあて「美味しいね」と口にしてももらいたいとの想いでジャムの開発を始め、みかんの成分や味を探究し、地域の皆さんに何度も試食してもらいながら味の調整をしてつくり上げた。小さな子供も夢中になる優しい味が大好評だ。

試行錯誤を繰り返し、4年の歳月をかけて開発した商品「Jamsy」は今までにない新しいみかんの形。口にした瞬間、シユワっと溶けてしまうのと同時に、みかんの香り、コク、甘味、酸味がひろがる。その見た目や手に取った感覚とのギャップがとても面白く、驚きと美味しさに自然と笑みが溢れる。

取材日、製造の手伝いに集まったさやかさんの友人も「フルで働くことは難しいけど力になれることは嬉しい。気の合う仲間が集まって話が

できることで元気をもらえる大切な時間」と楽しそうに話してくださった。繊細かつスピーディーさを求められる作業が丁寧に進んでいった。

美味しいみかんがつけられる環境を後世に繋げるために、喜んで食べたくなる味や形を見つるべく、挑戦は続く。さやかさんは明るく「なんでもやってみないと！」と笑う。トライ&エラーを楽しんでいるようだ。つくる人も食べる人もみんな笑顔になる。商品に込められた想いやストーリーが伝わり「笑顔の輪」が大きくなっていく。

若手の女性就農者として、いちき串木野市の農政課に足を運び、営農指導員の助言を受けながら、市が開催するチャレンジ農業おごじよ塾へ参加し農業の基礎や柑橘についての知識を学び、PRや助成制度など栽培以外にも勉強。見本市に出展し販

路拡大に力を注ぐなど、精力的に活動を続け、先日挑んだ商談会では大きな手応えを得られたと夢が膨らむ。日々奮闘中のさやかさんのパワフルな姿は、就農者の希望や導きになると感じた。

いちき串木野市は交通アクセスもよく便利。気候も人も温和で住みやすいまちだ。みかんの色のように暖かく朗らかな地域の雰囲気。「大里みかん・大里ボンカン」が友好の架け橋となつて、いちき串木野市に魅力を感じてくれる人が増えることを願つてやまない。

Writer：池袋玲子

出水市在住。幼少期は祖母の住むいちき串木野市での記憶が強い。東京で過ごした学生時代、母や祖母が毎年春先に送ってくれるボンカンやサワーポメロが楽しみだったことを思い出しながら今回は執筆。鹿児島のみかんとこよなく愛するひとり。

(2022年11月取材)