

# ともに暮らす。 ともに生きる。

山田 一吉さん 「二本松市岩代」

岩代みしらず柿は、  
農薬をいっさい使用しないで、  
太陽の光の下でのびのびと育った自然の恵み



岩代みしらず柿は、伝統の技法(脱渋法)に改良が加えられ、よりおいしい仕上がり



剪定、花すぐりや実すぐり。良質の柿が誕生するには、幾重にも人の手をかける。「お父さんが頑張っているのに、収穫前に落ちたり、天候のせいだダメになると本当に悔しいのよ」と奥さん

二本松市岩代(旧安達郡岩代町)の特産品「岩代みしらず柿」が注目されている。通称「西念寺柿」とよばれるこの柿は、会津みしらず柿の元祖ともいわれ、素朴で上品な味わいを持つ。

「昔は、どこの家にも大きな柿の木があつて、保存食として干し柿を作っていたんだ」と山田一吉さん。「岩代みしらず柿は、今から約500年前に、西念寺の住職が留学先の唐(現在の中国)から苗木を持ち帰り、帰国後栽培したのが始まりと言われている。その後、会津方面へと運ばれて、会津で栽培されるようになって会津みしらず柿と呼ばれるようになったそう。気候風土が適したんだらうね」と山田さんが教えてくれた。

山田さんが柿の栽培に本格的に取り組んだのは、約20年前。現在は、さまざまな試行錯誤をくり返しながら柿の改良に余念がない。「老後のお小遣い稼ぎにと思つて始めた柿栽培だけど、手をかければかけただけ良いものができる。改良されても柿の寿命は80年、将来のため



継ぎ木をした柿が実るのは数年後。わが子を愛おしむかのように毎日様子を見に来る山田さん

に少しでも役に立ちたいと思つていろいろ試しているが、地球温暖化による気候の変化のせいも、この数年柿の質にも影響が出始めている気がする」と山田さん。「岩代みしらず柿は、農薬をいっさい使用しないで、太陽の光の下でのびのびと育った自然の恵み。柿表面の黒い斑点が自然栽培の証拠なんだ」。

先人から受け継いだ緑あふれる豊かな自然と伝統。それらを守り育み続ける山田さん。毎朝、福島市内のスーパーに届ける新鮮野菜の生産も手掛ける。どんなに忙しくても、「青空市は、町内のお年寄りにとっても喜ばれているんだ」と、軽トラックを走らせる。例年10月半ばに最盛期を迎える柿の収穫。それは、山田さんの一年間の苦勞が実る時期でもある。