

はもう間近である。

日吉地区にある山崎秀光さんのいちごハウスを訪れると、山崎さんと妻の育美さん、後継者で長男の義秀さんが出迎えてくれた。現在、43アールあるハウスでいちご栽培をしている山崎さんは、日吉いちご部会の部会長。その高い技術が評価され、平成11年度には長崎県農業賞を受賞している。

長崎県では昭和59年に「とよのか」が導入されて以来、各地でいちごがさかんに栽培され、今や長崎県を代表する基幹作物の一つになっている。その中でも、ここ日吉地区は、立ったままで作業ができる高設栽培を他に先駆けて導入するなど、その先進地としての役割を担ってきた。

山崎さんのハウスでは、「とよのか」のほか、その鮮やかな色、安定した糖度の高さ、パック詰めしやすいさなどから「さちのか」の栽培にも取り組んでいる。この「さちのか」は「とよのか」に比べると、花が咲く時期が遅く年内に出荷できる量が少なく、クリスマス用の需要が増える年末時期への対応が難しかった。そこで平成14年から、試験的に実施しているのが「さちのか」の株冷栽培である。

「株冷栽培は、約15度の温度に保った冷蔵庫に苗を入れ、花芽ができるのを早めて、苗を植えていく方法です。この方法で栽培すれば、11月中旬頃から収穫できるんですよ。」と山崎さんは語る。「普



整備が進む九州横断自動車道



さちのか



山崎さん一家（左から秀光さん、義秀さん、育美さん）

通に栽培しているものと収穫時期がずれるので、作業的にも楽になりました。」と育美さん。「まだまだ改善するところがあるので、これからも頑張っていきたいですね。」と義秀さんは意欲を見せる。「とよのか」と「さちのか」の両方を実際に食べ比べてみた。ポリウム感のある「とよのか」は芳醇な香りと甘さの中にほのかな酸味があった。一方、果肉がしっかりとした「さちのか」は、口あたりの良い上品な甘みを楽しむことができた。「関西では」とよのか、関東では「さちのか」が人気なんですよ。地域で好みが別れるんですね。」と育美さんは笑った。「さちのか」の栽培技術の確立に向けて頑張る山崎さん一家。たくましい後継者を見つめる山崎さん夫妻の笑顔を冬の陽射しがくっきりと浮かび上がらせていた。

鮮度管理にこだわる 野母んあじのブランド化

ピワ畑をぬうように車を走らせ、穏やかな水面に映った光が美しくゆれる川原大池を訪れたあと、野母崎三和漁業協同組合の活魚流通センターに向かった。野母崎町ならではの食材といえば「野母んあじ」、長崎県を代表するブランド魚の一つである。野母んあじは、野母崎町の樺島沖で一本釣りされる全長26センチ以上、重さ300～500グラムのマ

アジ。この規格にあったものの中から、まず船上で肉厚で脂の乗りがいい魚を選別する。さらに、水揚げされてから漁協が野母んあじの名にふさわしいものだけを厳選する。品質もさることながら、鮮度を保ち最高の状態で出荷するため

のこだわりがあるという。組合長の平山久米雄さんに話をうかがった。

「マアジは魚体が繊細ですから傷付きやすいんですよ。だから、釣り上げてから料理人の手に渡るまで、いっさい手をふれないんです。」



布製の網で生け簀に移される野母んあじ



川原大池

野母んあじ



野母んあじの薄づくり

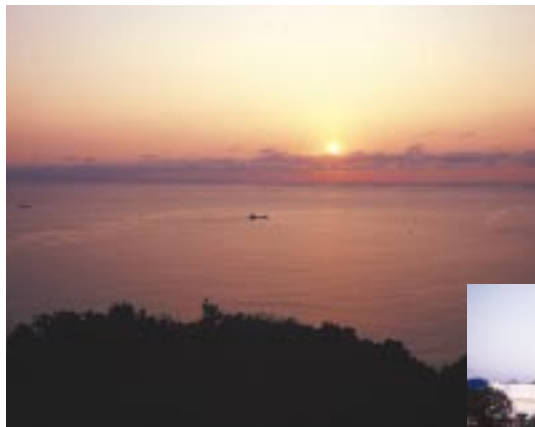
「はじめは他の魚と同じように、水が魚に直接触れないようビニールに水を入れて出荷していたんですが、温度管理は魚の種類などによって異なることがわかったんです。そこで今は、発砲スチロールの箱に細かい氷を詰め、ウレタンシートを敷き、その上に活き締めした野

母んあじをのせて出荷しています。」

「お歳暮シーズンになると、県外からもたくさん注文を受けて宅配していますが、あくまで、鮮度管理できる範囲での対応なんです。一番大切なことは、野母んあじ本来の品質をいかに保ったままお客様に届けられるかです。これから、鮮度と品質の管理をさらに徹底させ、一度食べた人がまた食べたいと思う、そんなブランド魚に育てていきたいですね。」平山さんはこう締めくくった。



（左から）高比良賢一さん、平山久米雄さん、高島治さん



樺島灯台から見る夕日



樺島灯台

近くで野母んあじが味わえるというのでさっそく行ってみた。テーブルに登場したのは刺身の薄づくり。軽く醤油につけて食べると、コリコリとした食感に続き、独特の甘みが口に広がる。これが「あじ」なのかと思うほどの旨さである。野母んあじを味わったあと、近くにある水仙公園を訪れ、樺島灯台に向かった。冬の夕暮れは早い。水平線に足早に向かつていく赤い太陽、きらめく海を滑るように進む漁船。野母崎の冬の美しい風景がそこには広がっていた。