

芦屋町でパッションフルーツ?!



町内には安全で安心なおいしい農産物を生産するため、日々努力する農家の人が数多くいます。今回は、熱帯地域や亜熱帯地方のイメージがある「パッションフルーツ」や「いちじく」などを生産している果樹農家の萩原 芳郎さんはぎわら よしろうに焦点をあてて発信します。

パッションフルーツの栽培をはじめたきっかけは？

観賞用に鉢植えを買ってきたことがきっかけでした。その鉢植えに果樹がいっぱいなるのが面白くて、所有している農地もあったので、栽培してみようと思って始めました。栽培当初は、鹿児島県でパッションフルーツを栽培している部会の部会長と連絡を取り、挿し木をもらってきました。今はもらってきた木を育て、枝分かれして伸びすぎた箇所を剪定せんていしています。その枝を使って、自分で挿し木を行い、毎年増やしています。霜に弱いため、ビニールハウスで栽培を行っています。



～パッションフルーツができるまで～

花が咲く3月頃から一つ一つ手作業で花粉を雌しべの先に付ける人工授粉を行っています。果実をきれいに色づかせるため、太陽の光が当たるように葉の量を調整しています。

完熟すると果実の色が赤紫に変わり、自ら落果らっかして収穫の時期を教えてください。上に実ができたものから順に熟して、出荷時期を迎えます。落果すると、形が変形したり、傷がついて出荷できなくなるため、落下防止として、果実のつるの付け根を洗濯ばさみではさみ、落ちないようにしています。また、虫よけのために、銀色のセロファンを一定間隔に設置しています。



落果後に数日追熟させることで酸味が和らぎ、より甘みのある風味に変化するため、収穫後、数日寝かせてから出荷しています。

収穫は6月頃から7月頃までの約1カ月で行っています。全部で6000個程度実になりますが、規格外品などもあり、出荷できるのは4000個程度です。

1個あたり150円ぐらいで販売しています。手間はかかりますが、自分のパッションフルーツを待っている人がいるので継続して作っています。

パッションフルーツってどんな果物？

パッションフルーツは、つる性植物で、ブラジル南部が原産地です。トロピカルフルーツの一つで、果実の中に小さくて硬い種がたくさんあり、その周りに黄色いゼリー状の果肉があります。果肉はさわやかで芳醇な香りを持ち、濃厚な甘さとさわやかな酸味が絶妙な果物です。

生のまま種ごと食べたり、裏ごしして種を取り除いてジュースにしたり、ジャムやゼリー、アイスクリーム、カクテルに用いたりします。

萩原さんのパッションフルーツは、JA 北九 かつぱの里 若松店で販売しています。



△パッションフルーツ



△ JA 北九 かつぱの里 若松店

いちじくの栽培をはじめたきっかけは？

いちじくは福岡県で栽培され始めたころに興味を持ち、JA で苗を購入して作り始めました。ハウス用の栽培をしており、「とよみつひめ」と「ビオレソリエス」の2つの品種を作っています。

木の形はハウスの空間を有効活用するため、主幹から左右に2本の太い主枝を水平に伸ばしています。伸びてきた枝が混み合うと日当たりや風通しが悪くなり、病気の原因になるため、ハウス内に張ったパイプと紐で枝を真っ直ぐに固定し、光が均等に当たるように配置しています。



△とよみつひめ

～「とよみつひめ」と「ビオレソリエス」～

「とよみつひめ」は、福岡県でのみ栽培されているいちじくです。完熟しても割れにくいのが特徴で、果皮が赤紫色で、甘味が強く、酸味は控えめです。完熟したものはとろりとした口当たりで、いちじく特有の甘味と香りが楽しめます。「とよみつひめ」という名前は、育成地の福岡県農業総合試験場豊前分場の「豊（とよ）」に、甘い「蜜（みつ）」を合わせて付けられたといわれています。

「ビオレソリエス」はフランスから導入した品種で、栽培が非常に難しく収穫量が少ないことから「幻の黒いダイヤ」とも呼ばれる品種です。一般的ないちじくよりも少し小ぶり（へんべい）で、扁平な形をしており、口は熟しても裂けにくく、小さく締まっています。黒いちじくと呼ばれるように表皮は全体が黒紫色です。この品種は外観の色だけでなく、果肉の糖度の高さや、ねっとりとした触感にも特徴があります。切ると中の白い部分は薄めで、赤い部分が多くを占めています。



△ビオレソリエス

担い手たちによる活動 — YouTube チャンネル —

JA 北九 遠賀・中間支部青年部で YouTube チャンネルを開設して、農業の周知・イメージアップに取り組んでいます。

普段は当たり前のように食べている米や野菜も、農家の皆さんが時間をかけて育ててくれているものだということに気付かされます。普段見ることのない農家の営みを見てみてください。



△ JA 北九遠賀・
中間支部青年部
YouTube チャン
ネル (@ja4618)