

「紅秀峰」は1991年に山形県が育種し、品種登録した。豊産性で、手入れ次第で「佐藤錦」よりも大きくなる上に、酸味が少なくて糖度が高く、果肉がしっかりしている。私はとても素晴らしい品種だと思っている。

最近は県内外の農家で、「紅秀峰」の栽培本数が増え、生産量が増加している。販売の面でも、山形県をはじめ、JAなどが力を入

今年のさくらんぼシーズン、山辺町近辺では6月30日には「佐藤錦」の収穫がほぼ終了した。当農園でも7月に入つて、「紅秀峰」の収穫時期を迎えた。

昨年8月、室温1・5度の冷蔵施設の中で、ダウンジャケットを着た作業員が、長期保存された「紅姫」を桐(きり)箱に丁寧に詰めていた。



## 幸福の赤いサクランボ

れて宣伝している。  
しかし、「紅秀峰」や、よく似た「紅てまり」などがいくら良い品種でも、「佐藤錦」というブランド品種が大量に出回った直後に店頭に並ぶのでは、消費者の認知度を高めることは難しい。

現在の販売方法では、さくらんぼの販売総量の拡大は望めないの

ではないか、と思っている。  
私は8年前に60坪の新しい園地を購入したお客様に追加で買っていただきたり、新たな顧客を引きつけたりする方法はないものか、ずっとと考えていた。

2009年3月、山形大学農学

多田耕太郎 1954年山辺町生まれ。金山町のスリッパ工場長を経て、41歳で就農。2009年に法人化し、1・7haのサクランボ園を経営する。

部の村山秀樹准教授(当時)が、さくらんぼの長期保存の実証研究で成果を出されたということを知り、直接指導を仰ぎたいと農学部に村山先生を訪ねた。

先生がおっしゃるには、実証試験の方法で保存すれば、約40日間くらいは目に見える劣化はしない。ただし、そのためには特別な施設と、高価なパッケージilmが必要、ということだった。これならば「紅秀峰」や「紅てまり」を、「佐藤錦」のシーズンから間をあけて8月に販売することができる。そこで10年に高級さくらんぼ「真夏のルビー」「紅姫」という商標登録を取得した。