

サクランボ「紅姫」多田農園

多田耕太郎さん(60)

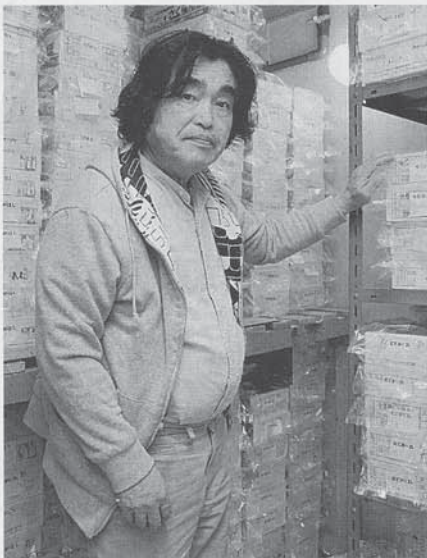
収穫のピークを過ぎ、店頭で目にするのもそろそろ終わりを迎えるサクランボ。特に露地物は主に6、7月の短い期間だけ流通している中、保存方法を工夫して8月下旬まで出荷できるようにしたのが、約4年前から流通している「紅姫」だ。県内の農家で唯一、販売を手掛けているという山辺町元宮の「多田農園」社長の多田耕太郎さん(60)にサクランボへの思いを聞いた。【野間口陽】

——紅姫はどんなサクランボですか。
「紅秀峰」「紅てまり」「大將錦」の三つの品種を特殊な冷蔵方法で保存したものです。特殊なフィルムで1キの箱ごと包んで封をし、密閉状態にして冷蔵庫で保存します。今は1・5度で設定しており、約40日間保存でき、風味はほとんど変化はありません。

時期過ぎても高品質

果肉が硬く佐藤錦などに比べて表面が濃い赤色で、変色が起こりにくいです。果肉から軸に放出される水分が少ないことも保存に適しています。しかし、質のいいサクランボを作ることが大事です。

この人に聞く



◇ただ・こうたろう 1954年、山辺町生まれ。26歳から約15年間、金山町のスリッパ工場に勤務。41歳の時、父親から米、リンゴ、サクランボ生産を継ぐ。より収益が上がると見込んだサクランボ生産に特化し、現在約2.1畝のサクランボ園を経営する。

クランボを作ることが大事です。——紅姫のきっかけは何ですか。

2009年8月に山辺町に皇太子妃雅子さまの父の小和田恒さん(国際司法裁判所判事)が来町され、サクランボを贈る話が出ました。しかし、シーズンは7月で終わり、頭を悩ませていたところ、山形大農学部村山秀樹教授が果物の長期保存を研究していること

を知りました。試みに10キを保存したところ、大成功。これならば、お中元などの贈答品に使えると思いました。どこの市場でもサクランボがなくなった時期だからこそ、需要があると考えました。その後、県の補助金を活用して施設整備などを進め、11年に販売を始めました。

——5年目の知名度や人気の高まりをどうみていますか。
富裕層向けであれば海外でも十分戦えると思っ

ています。冷蔵状態で輸送し、現地百貨店の外商部などが注文を集めて現地で箱詰めできる態勢を整えればうまくいくと思います。しかし、輸送費と販売単価の兼ね合いを考えないと採算は取れません。私の農園で約700キ約9700円で販売しているものが東京の高級果物店で約2万円。海外でもそれくらいの値段が付いてほしいところです。結局、どれだけ品質の良いものを現地に届けられるかが重要です。

——引き続き、県がサクランボ生産日本一として生き残るにはどうすればよいでしょうか。
高品質を県が認定する制度「山形セレクション」をもっと活用すべき。粒の大きさや糖度など、一定の厳しい基準を満たした優れたものだけが選ばれており、県が先頭に立ってブランドとして売出すことが必要です。