

農園では出だしの佐藤錦の収穫を平年より4日早い6月17日に始め、7月6日にはすべての収穫を終えた。平年に比べると、5日程度早く切り上がった。

佐藤錦や紅秀峰など品種ごとの収穫はそれぞれ10日間くらいの短期間に集中して進めなければならず、毎年のことだが、まさに猫の手も借りたい忙しさだった。

収穫期後半は、5年目になる「紅姫」販売用のサクランボを冷蔵施設に収納する作業も並行して行う。収穫から選別、箱詰め、発送、収納を午前3時から午後9時

今年のサクランボシーズン、当農園では出だしの佐藤錦の収穫を平年より4日早い6月17日に始め、7月6日にはすべての収穫を終えた。平年に比べると、5日程度早く切り上がった。

幸福の赤いサクランボ

今まで交代で担当し、なんとかこなすことが出来た。

今年はシーズン当初に、香港と



室温1・5度の中、「紅姫」用の箱詰め作業が進められる=山辺町の多田農園

海外へ販路拡大を模索

台湾へ試験的に輸出してみないか、というオファーがあり、「紅姫」を海外展開する足掛かりに出来そうな気配も加わった。現在、金山町で計画している新農場など生産規模の拡大と並行して海外へも販路を広げたいと考えている。

県などもサクランボの輸出に向けた検討を始めているが、課題の一つは、輸出先の販売態勢の確立だ。傷みやすい商品だけに、冷蔵で送つても店頭で販売するのは難しい。個人や法人から、贈答用などとしてあらかじめ注文を受けて、発送する方式が良いと考えている。受注・販売の態勢を現地で

つくる必要だと思つ。

輸送時間を考えると、中国や韓国が輸出先として最適だと思うが、両国とも検疫や高関税などの問題があり、サクランボの輸出は事実上難しい状態になつていて。

昨年の中国訪問で、経済成長が著しい中国社会では、山形のサクランボに対するニーズは、かなりあるのではないかと感じた。

農産物の貿易自由化をめぐっては様々な意見があるが、中国と韓国の市場を開くことができれば、日本農業全体の未来は明るいのではないか。繁忙期のピークを少し越えた今、そのように考えてい

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、2・1haのサクランボ園を経営する。