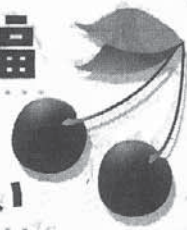


幸福の赤いサクランボ



6月に入り、今年も「さくらんぼの実る頃」になってきた。

1年で一番、日が長いこの時期、山形では梅雨入りしても、爽やかな風が吹き抜け、日照もたっぷりある。盆地特有の昼夜の寒暖差が10度以上ある日が続くことが多い。

このような気象条件は果樹栽培、特にサクランボ栽培に適し、その中でも、6月中に生産される佐藤錦にとっては、最高の条件が整っているのだと私は小さい頃から聞かされてきた。

自然環境条件が整えば高品質なサクランボが出来るのは当然の

先人の努力 佐藤錦に結実

ことだと思いがちだが、それは違うのではないかと改めて感じる出来事が、栽培を始めて10年ほど

経った頃にあった。

2008年7月、私は中国山東省煙台市を訪れた際、サクランボ栽培農家数軒を回った。その時、農家の方のお話の中で、とても印象深かったのは「日本ではなぜ佐藤錦が最高級品種になっているのかわからないね。あんな物は中国では全くダメな品種だよ」と言われたことだった。

煙台市の気象や土壌は、山形よりも良い条件がそろっていると思えた。しかし、佐藤錦は、手数をかけ、管理しなければ良い品質には仕上がらない。中国での流通販売の現状から考えると、採算を取るのには難しい。現地で佐藤錦が生

色づき始めたサクランボの様子を見る
多田さん＝山辺町

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・1畝のサクランボ園を経営する。

産軌道に乗らないのは、うなずけることだと納得した。

振りかえって、現在、山形産佐藤錦が高級ブランド品種になっているのは、何よりも先人の努力を抜きには語れないと思う。

果実を大きく育てるために、枝を選んで切る枝切りのほか、余分な実や葉を除く摘果・摘葉といった栽培技術の研究が欠かせない。

より大きく赤く甘く、そして果肉のしっかりしたサクランボにするための研究と努力が惜しまず傾注された佐藤錦は、山形の風土と人が作り出した傑作だと、私は思っています。

