

幸福の赤いサクランボ



11月に入ると、晴天が2、3日続く朝には霧や降霜があり、曇天、時雨、また晴天と一週間くらいのサイクルを何度か繰り返す、本格的な積雪期を迎える。その頃までにサクランボの木の大半が落葉し、樹木自体が休眠期に入る。

私は毎年この時期になると少し余裕ができるので、来年の目標や課題を考えることにしている。

現在の課題はプラスチックパックから紙質容器への変更だ。これまで私の農園では、ランクごとに透明プラスチックパックと桐箱の2種類の容器に分け、外装箱には

プラを脱却 紙質容器へ

段ボール箱を使ってきた。

しかし、私は以前からプラスチ



ックパックをサクランボに使うことに抵抗感を抱いていた。

安価で内容を容易に確認出来る

という利点はあるが、通気性や吸湿性がないため、保存性が劣る。

贈答品として遠隔地に配送する場合、収穫からお客様の手元に届くまで、最短でも30時間を超えてしまう。日中の気温が30度以上となる日もあるため、品質を維持するため、予冷をし、外装箱にはポリフィルムでラッピングして冷蔵便で発送してきた。しかし、輸送中の多少の温度変化によって、吸湿性のないパックでは内部に結露が生じることがある。そのため、

佐藤健太郎さん(左)と試作品に関して意見交換する筆者(山辺町の多田農園)

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。

サクランボが劣化してしまうケースが何度かあった。

今年のサクランボのシーズンが終わった頃、果物のパッケージを専門に扱う会社「クリエイトワークス」(山形市)を立ち上げた佐藤健太郎君が訪ねてきた。

私が考えている容器のことや、将来の販売形態を話すと、佐藤君は機敏に「サクランボにとって安価で最良の容器を一緒に考えていきましょう」と言った。

私は「望むところですよ。雪が降る前にきちんとした形にしましょう」と答えた。今、来シーズンに向けた試作品を前に、佐藤君と話し合いを続けている。