

独自のルート開拓で、

平群ブランドを全国へ

阪野 彰

ばんの あきら

(44歳)

生駒郡平群町



売り場に並ぶ、阪野さんの「古都華」

ものづくりへの情熱と共に
飛び込んだ、新しい世界

平成23年、奈良県で誕生した「古都華（ことか）」。「香りが芳醇で、甘みと酸味も非常に濃厚なのが特長だ。「本当に美味しいイチゴだ」と思います」と、東西を丘陵に囲まれたおだやかな地でイチゴ農園を営む阪野彰さん。古都華の生産が盛んな平群町において、厳正な基準をクリアした生産者に送られる「平群ブランド認定」をもつスペシャリストだ。少しずつ生産者も増え、認知されるようになってきた古都華。平群発の美味し



新規参入者支援事業」という新規就農に向けた研修事業を立ち上げ、その一環として農業大学校で一ヶ月間農業の基礎を勉強できたことも「農作業の経験が全く無かった僕にとっては、とてもありがたかった」と語る。

素晴らしい出会いに感謝しながら、ノウハウを享受

「イチゴを育てたい」と思ったのは、農業大学校での研修中のこと。販路が比較的的自由で、自らケーキ屋に売りに行くこともできる。そんな、独自のルート開拓ができるイチゴに可能性を感じたのだ。



真っ赤に実った「古都華」

農業大学校での研修後、「奈良県農業新規参入者支援事業」では農業者の元で現地研修を行う。阪野さんの場合は、県下最大級のイチゴ農家への研修が決まる。当時、県との二人三脚で古都華の試験栽培に注力していた古都華の第一人者・辻本忠雄さんだ。心強い「師匠」の背中を見ながら、みっちり指導を受けた一年間は、何ものにも代え難い時間だったという。他の品種に比べて「育てるのが難しい」「収量が少ない」といった理由で、当時はほとんど生産者がいなかった新品種への挑戦。研修が終わる頃に「一緒に作らへんか？」と声をかけてもらったことが2つ目の転機になった。

古都華と共に歩み続けた、5年間

イチゴを栽培するハウスに案内されてまず目に入ったのは、ズラリと並んだベンチ。直接土に触れない「高設栽培」は害虫や病気からイチゴを守り、特に繊細な古都華を育てるのに向く。栽培の場であるハウスはじめ、ベンチや暖

房代（冬場も常に10℃をキープ）など、設備投資は必須だが、新規就農者を対象にした青年就農給付金という補助金にも助けられた。寒さに弱いイチゴの中でも、特に温度に敏感な古都華。その均等な美しい形も魅力のひとつだが、温度が十分でなければ果肉にヒビが入ってしまう。ハウスでは、細かな温度管理に加え、湿度と共に24時間データ管理し、太陽光の強さから肥料の量を決めるシステムも欠かせない。「その土地にあった最良のやり方」にたどり着くまで、試行錯誤すること数年。日々積み重ねられたデータと確かな計算を土台に、糖度15度の甘さを誇る美しい実が収穫できるようになった。

ダイレクトな「ありがとう」を胸に、さらなるステージへ

ケーキ屋、カフェ、百貨店、ホテル。食のバイヤーからの評価もじわじわと高まってきた古都華。他品種に比べてツヤ感もずば抜けているので、ケーキに載せる前にゼラチンを塗る必要がなく、パティシエからも喜ばれている。プロからも認められ、どんどん販路が広がっていくことにやりがいを感じる毎日だ。鮮度が命のイチゴだからこそ「その日のうちに出荷」がモットー。毎朝、近所の「道の駅」の直売所に届けることも日



イチゴが直接土に触れない「高設栽培」

課のひとつだ。そのままの状態でするのはもちろん、粒の小さなイチゴは道の駅で加工してもらい、綺麗な色味の「古都華ジャム」として店頭に並ぶ。ある時、お客さんからかけられた「いつも買ってますよ、ありがとう」というひとこと。サラリーマン時代とは違って、良いことも悪いこともすべて、ダイレクトに自身にかえってくる。だからこそ、心に響く嬉しい言葉だった。道の駅での予約販売が増えてきたことも励みになり、古都華ファンとの立ち話も毎朝の楽しみになっている。

濃厚な味わいと美しい形は、贈答用としても引き合いが多い。平群で生まれた珠玉の一粒は「確実にロングセラーになると思います」と阪野さん。将来の夢は？とたずねてみると、「できれば、ハウスの面積を増やしたいですね」とい