

失われゆく伝統を守りたい。

初夏らしい爽やかな酸味とやさしい甘みを味わえる

## 小豆島特産のすもも『幸太郎もも』の収穫・販売開始

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町池田、園主：井上智博）は、小豆島の畑で育てた島の特産果実である「幸太郎もも（すもも）」の収穫・販売を開始いたします。



### ■ 伝統を受け継ぎ、守り育ててきた「幸太郎もも」とは

小豆島特産のすもも「幸太郎もも」は、昭和初期に小豆島出身の植物学者、八代田寛一郎氏がアメリカから試験栽培用に持ち帰ったメスレー種のすももを、井上誠耕園がある池田地区の農家、藤本幸太郎氏が「小豆島の特産果実にしたい」と改良し、広めたことがその名の由来となる果実です。

かつて池田地区は青りんご栽培が盛んでしたが、酸味の強い青りんごは時代に受け入れられず、農家は厳しい時代を迎えました。そんな中、藤本氏は甘い果実を好む時代の流れに合うよう、すももの改良や研究を重ね、栽培指針書まで作って栽培方法を伝えて回り、池田地区の農業を救ったのです。そんな藤本氏の努力が詰まった「幸太郎もも」は最盛期には島のあちこちで盛んに栽培されていましたが、今では作り手が少なくなり、栽培する農家がほとんどいない為、小豆島内でも貴重な果実になってしまいました。井上誠耕園では、藤本氏が残してくれた農業への熱意や地域への愛を大切に守りたいという想いから、1969年に二代目園主の井上勝由が苗木を植えて以来、50年に渡って「幸太郎もも」を大切に育ててきました。毎年梅雨の季節になると、販売を楽しみにしているお客様から問い合わせを受けることも多く、知る人ぞ知る初夏の限定品となっています。

### ■ 収穫期の見極めが勝負

「幸太郎もも」の成長スピードはとても速く、冬の間は葉が落ちてまるで枯れ木のような姿ですが、毎年3月の末に白く可愛い花が咲き、散った後はすぐに青葉が茂って小さな果実が実ります。5月と6月初旬に果実どうしがぶつからないように摘果作業をすると果実はあっという間に大きくなっていきます。そして、6月中旬には梅雨の雨を受けて一瞬で色づき、収穫期を迎えます。その生命力には、毎日畑に出る農園スタッフも驚かされるほどです。



すももは収穫後に追熟する果実なので、お客様の手に届いたときに丁度良く完熟するよう、熟れる一歩手前の果実を収穫します。樹上で熟すスピードも速いため、農園スタッフは収穫に適した状態を一瞬で見極めて手早く収穫していきます。一年に一度、ほんの2週間の作業ですが、そこには長年の経験と知恵が生かされています。

### ■楽しみながら食べていただきたい

収穫して2、3日で完熟する「幸太郎もも」は、食べ方によって様々な楽しみ方があります。届いてすぐ食べれば噛んだ瞬間“ぱりっ”と皮がはじけて、甘酸っぱい爽やかな美味しさを味わえます。少しおくと熟して甘みが増し、果汁の旨みが口いっぱい広がります。苦みや酸味がある皮ごと食べて大人の味わいを楽しんでもよし、皮をむいて甘い果肉にかぶりついてよしと、食べ方を変えることで自分好みの味わい方をみつけることができます。

すももの箱詰め作業は井上誠耕園のスタッフが集まって、活気あふれる中行います。「幸太郎もも」は別名「けんかもも」とも言われ、昔から「こっちのももは小さい、あっちのは大きい、小さいのばかり箱詰めしたらダメじゃ」などと、あれこれ言い合いながら箱詰めすることからそう言われたようです。和気あいあいと作業する中で、お客様が箱を開けたときに笑顔になってほしいと想いを込めています。

今年は雨が少なかったため、粒は小さめではありますが、その分甘みがギュッと凝縮していて、糖度は15度あります。初夏らしい爽やかな酸味もあり、今年も大変良い出来です。



写真／芥川仁含む

### 井上誠耕園とは



瀬戸内海に浮かぶ香川県・小豆島は、古くから海上の要所として栄え、近年はオリーブの島として多くの観光客が訪れます。井上誠耕園はここ小豆島で昭和15年から三代に渡って農業を営んでいます。初代園主・井上太子治(たすじ)の時代から柑橘とオリーブを育て、平成28年にはオリーブ植栽70年を迎えました。現在は三代目園主井上智博のもと、約160名のスタッフが柑橘とオリーブの栽培から加工・販売までを一貫体制で行っています。