

『FRUIT&SMILE』果物で笑顔を育て、果物で笑顔を作る情熱の果樹農家

な し も と
梨子本果樹園 奈良県吉野郡大淀町

■誰かを笑顔にする仕事＝農業はカッコいい

奈良県吉野郡大淀町と五條市をまたぐ大阿太高原エリアは、梨の産地として120年以上の歴史を誇る。

現在2代目の梨子本 亘希氏が営む「梨子本果樹園」は後継者のいない6軒の農家から預かり受けたおよそ2.5ヘクタール（約7500坪）の広大な土地で梨を栽培している。亘希氏が20歳の頃、父の作った梨をお客様に届けた時、満面の笑顔と共にいただいた感謝の言葉に「こんなにも人を笑顔にできる梨を栽培している両親の仕事は誇らしいし、カッコいい。2人のように生き生きと仕事をしたい」と美容師から転身、父の跡を継ぐことを決めた。当初は「同じ苦勞をさせたくない」と猛反対していた父も最終的には亘希氏の情熱を認め、共に梨の栽培に取り組んでいる。

■果樹農家としての情熱とプライドがつまった梨を栽培

現在、同果樹園では梨を長い期間楽しめるよう9品種をリレー形式で栽培している。特にこだわりを持つ収穫方法「樹上完熟収穫」は早採りはせず、年ごとにその品種が一番おいしいタイミング（適熟）に収穫する方法で、同果樹園では父と亘希氏の2人にしか適熟を見極めることはできない。「毎日1つ1つの梨と向き合い梨の声を聞いていると、梨の方から食べごろだと教えてくれる。試行錯誤しながらの梨作りは心の底から楽しい」と亘希氏は語る。

2020年には直売所をオープンし、シーズンには連日県外からも多くの人を訪れ、午前中で完売となる日もある。梨の加工販売も行っており、特に同果樹園のオリジナル商品『ヨーグルトに合う魔法の梨ジャム』は、砂糖や添加物を一切使わず梨のみで作られているにもかかわらず甘みが強く、

味が凝縮されていることから店頭で並ぶと即完売するほどの人気商品となっている。また、多くのメディアにも取り上げられる同果樹園の梨を使いたいと他企業からのコラボ商品開発の声も多く、ケーキやジュースなどが販売されている。特に加工する梨には、皮に傷が付くなど販売には向かない規格外の物を使用することで、フードロスの削減にも力を注いでいる。

■歩みをとめることなく日々楽しみながら全力で

趣味でバンド活動を行う亘希氏には夢がある。音楽フェスを目的に大淀を訪れた人が、梨園のステージを歩き来しながら梨の生産者、アーティストと共に盛り上がり、全国に「奈良県大淀町＝ロックフェス＝梨の産地」として発信する「大阿太高原でのロックフェスの開催」だ。他にも梨を使った食事を提供するカフェの開店など夢は膨らむ。「毎年美味しい梨ができるのは先人たちの成功と失敗の歴史の積み重ねのおかげ。僕が感じた失敗や成功も次の世代へ受け継がれていくと考えると、子供達に胸を張れるよう今の自分ができる精一杯のことをしたい」亘希氏の情熱は『とまることなく』続いていく。（村井 渚、清原香織）



（左から）1つ1つの梨の適熟を見極める／「樹上完熟収穫」で収穫された大きくてみずみずしい梨／2020年オープンした直売所



梨子本果樹園

〒638-0832
奈良県吉野郡大淀町薬水 1151-12
TEL: 0747-52-1174
URL: <https://nashikajyu.base.shop/>

梨子本 亘希氏