

市民力かわら版



矢板のリンゴは 完熟の味を提供しています

矢板のリンゴは栃木県一の生産量を誇る農産物。首都圏からも多くの人がリンゴ狩りに訪れ、重要な観光資源でもあります。

市内のリンゴ生産者の団体「JAしおのや矢板果樹部会」には約二十軒ほどが所属。「矢板といえればリンゴ」のイメージがありますが、意外に知らないことも多いようです。そこで、手塚広久部会長と渡辺幸史副部会長に、矢板のリンゴについてお聞きしました。

●矢板のリンゴの歴史

矢板のリンゴは植え付けられてから六十年ほど。戦後の食糧増産の時期に、水田を作れない地域で米に代わるものとして始まったのがリンゴ栽培でした。しかし、収穫時期を迎えるまで年数がかかることや、栽培技術が難しかったことなどもあり、途中でやめる人も多く、苦心の末に栽培ができるようになりました。

●「樹上完熟と直売」が矢板のリンゴの特徴です。

ほとんど市場出荷せず、道の駅などの直売所での販売と、それぞれのりんご園で、樹上完熟した食べごろのリンゴを収穫し、直接お客様に販売したり、観光農園としてリンゴ狩りを楽しんでもらっています。

来園してくれるお客様に直接販売することで、ダイレクトに反応がありますから、味を最大限に追求して、おいしいものを提供することに心がけています。

木になっていくリンゴを自分で採って味わったお客様が、「リンゴってこんなに美味しかったんだ」と言ってくれます。



家族で楽しむリンゴ狩り

ことも結構あります。

どちらかといえば、矢板は、夏場の雨が多く、主産地に比べどうしても外見（見栄え）が悪くなりますが、だからこそ新鮮な樹上完熟リンゴにこだわりの味で勝負しています。「道の駅やいた」でも、リンゴは人気商品になっていきます。

●市場に出荷せず直売だけ

卸売り市場では、大量に出荷しない、高く買ってくれません。青森、長野などの大きな生産地に比べると、矢板の生産量では太刀打ちできません。

また、スーパーや八百屋さんでは、いくら流通が発達しても収穫したその日にお客さんの手元に届けることは出来ません。

矢板のリンゴは、樹上完熟した、新鮮なものを直売することです。生きたままのリンゴです。特に、蜜入りのフジは、スイーパーなどでは絶対に味わえない味と好評です。

さらに、近隣には、那須、日光、鬼怒川、塩原などの観光地が控えているので、観光リンゴ園としてリンゴ狩りもできるようなことが顧客



の拡大につながりました。
●風評被害と温暖化が課題
指定廃棄物最終処分場の問題で、今でも風評被害が出ています。これはリンゴだけに限りませんが「孫には食べさせられない」などと、今までの顧客からの注文が減っています。処分場が矢板に決定されれば、どうなることか心配でなりません。

もう一つは、地球温暖化の問題。これもリンゴだけの事ではありませんが、温暖化により病気やリンゴの品質に影響があります。

例えば、矢板のリンゴの名前を高めたのは、蜜入りのスターキングで、当時は大人気でした。しかし、二十年ほど前から温暖化の影響か、果肉が柔らかくなってしまいう事が多くなり、現在ではほとんど作られなくなりました。

この問題には品種の更新や、栽培技術の向上などで対応するしかありません。

●リンゴの品種と食べ頃

矢板では約十数種類の主要品種を生産し、九月から十二月が収穫時期。園によって栽培品種などが違いますので、お好みの品種や食べごろは次ページに記載の各リンゴ園に問い合わせください。