



館山市那古地区 彌一兵衛農園 渡邊 正直さん

元々は千葉市内でサラリーマンとして働いていたが、25歳のときに江戸時代中期より続く『彌一兵衛農園』の7代目として家業を継いだ。

現在、房州枇杷連合会の副会長も務める若きカリスマとして、ふるさと納税の返礼品への出品、道の駅等での試食会イベントの実施等、びわの認知度向上・魅力周知の活動に力を入れている。

。栽培品種について

大粒でみずみずしさが特徴の『房州びわ』を栽培しています。温室びわは「富房」・「瑞穂」・「里見」・「房光」・種なしびわの「希房」の5品種を栽培しています。露地びわは「大房」・「田中」・「房姫」・「房光」・「里見」・「瑞穂」の6品種を栽培しています。温室びわの特徴は、実が美しく、糖度が高く日持ちするのが特徴です。露地びわは風味や香りが強いのが特徴です。栽培方法以外にも、品種によって食味や果肉の柔らかさ、甘味と酸味のバランスの違いなど、それぞれに特徴があります。

。栽培スケジュール

約50アールの農地でびわ栽培をしています。1月～3月は、温室びわの袋かけを行います。温室びわは5万個栽培しており、脚立を使いながら一つ一つ実を傷つけないよう袋かけを行います。3月～4月中旬ごろまでは、露地びわの袋かけを行います。露地びわは3万個ありますが山の斜面に木が生えているので急斜面に脚立を立て掛けて袋かけを行います。4月中旬～5月下旬にかけて温室びわの収穫を行います。びわは追熟しない果物です。同じ木でも隣の実と成長度合に差が出るなど、収穫時期の見極めが重要になります。美味しさのピークで食べてもらえるよう味見をしつつ、収穫タイミングを見極めていきます。続いて、5月下旬～6月中旬まで露地びわの収穫を行います。翌年度のびわ栽培に向けて7月下旬頃から作業を始めます。木の剪定作業や肥料の追加、草刈りなどの作業を経て、9月下旬から年末にかけて木に咲いた花の摘み取り（摘蕾）を行います。この作業を行うことで果実肥大を促すことができます。十分に栄養が行き渡ることによって実が大きくなるだけでなく、食味が良くなります。

。現在力を入れている点や今後の展開
千葉県では江戸時代中期から出荷が始まりました。私の家も同時にびわ栽培に着手し、今日まで続いてきました。長い歴史を持つびわは房州において特産品となりましたが、認知度が低く、食べたことのある人が他の果物に比べて少ないのが実状です。私はびわの美味しさや魅力を周知し、認知度向上を図っていきたくて、特産品になったからこそ、地域に根差した文化や歴史があるので、その中で生活に組み込まれてきた部分も含めて、伝えていければと思います。びわ＝房州という認知を広め、輸出なども視野に入れた、びわのPR活動を行って行きたいと思っています。

。作業の大変さ
雨が多い時期や、台風が頻発する時期に収穫を行うので、収穫作業が大変です。びわは非常に繊細な果物です。僅かな紫外線でも皮が変色して売り物になりません。また、皮にうっすらと生えている産毛も指をなぞるだけで簡単に抜け落ち、皮の色が変わってしまい商品価値が落ちてしまうなど、非常に繊細な果物です。収穫の際には実には触らず枝を掴んで軽くひねって収穫します。実際に触るのは箱詰めするときだけにするよう丁寧に作業しています。
露地びわは、山の急斜面に木が生えているので斜面に脚立を立てて木登りしながら袋かけを行います。体力も必要ですし、怪我をしないよう安全第一に作業しています。
。おすすめの食べ方
なるべく常温で食べてほしいです。びわは冷蔵保存すると、甘さが飛んでしまい、せつかくの風味も失われてしまいます。冷やして食べたい場合は、食べる1時間前を目安に冷蔵庫に入れてください。食べる直前に軽くすぐ程度で食べることが出来ます。
食べ方は、皮をおへそ側から剥いてください。びわの枝がついていたら側の反対側のおへその方から手で優しく皮を剥いて、剥き終えたら豪快にかぶりついてびわの風味や食感を思い切り味わってください！
。びわの魅力について
特産品ではあるものの、認知度が低い印象があります。だからこそ伸び代が高いのが魅力だと思います。以前、道の駅で試食会を実施したときに多くの方にびわを味わってもらったのですが、びわを食べたことがないという人が想像より多く、非常に驚きました。
この時の経験がびわの認知を広めたいと思うようになったきっかけになりました。試食会を経てびわの美味しさを知った方が、びわを買ってくださったときには非常に嬉しかったです。びわの美味しさや特産品としての歴史や価値を広めていきたいです。
。消費者の皆様へ一言
まずは、びわを食べてみてほしいです。温室や露地での栽培、品種によって特徴は様々ですので、お気に入りのびわの品種を見つけて、まずは一つ食べてもらえればと思います。美味しーと思っていただければ、ご自宅でも食べるだけでなく、ご家族やご友人への贈答品として、びわが選択肢の一つになれば幸いです。

【購入可能な直売所】

- 『道の駅グリーンファーム館山』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市稲 274 番地
TEL：0470-29-7015
- 『JA グリーン館山店』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市安布里 448 番地の 1
TEL：0470-30-9211
定休日：毎月第 2 水曜日、1/1～1/3
- 『海のマルシェたてやま』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市館山 1564 番地の 1
TEL：0470-28-4926
- 『イオンタウン 館山店』
営業時間：8：00～22：00
住所：館山市八幡 545 番地の 1
TEL：0470-23-8131
ギフトコーナーにて販売

【直接販売情報】

- 『彌一兵衛農園』
住所：館山市那古 1141 番地の 1
TEL：0470-27-2013
上記の販売店の他に、彌一兵衛農園でも「温室びわ」、「たねなしびわ」、「露地びわ」の販売を行っています。品種だけでなく、温室 or 露地での栽培の違いでも風味などが大きく変わるので、味見をしてお気に入りのびわを見つけてもらえればと思います。気軽に立ち寄りください！母の日や父の日などの贈答用の対応も可能です。気軽に相談ください。

