

マルヤファーム代表 松本隆弘さん(46)



まつもと・たかひろ 岸和田ファーム」代表。同地区の約市包近(かねちか)町生まれ。60軒の農家が作るモモは「包近の桃」として人気が高まっている。平成9年、結婚を機に家業の農業に就く。現在は「マルヤ

まちかど

人間録

岸和田編

ミカンモモ甘みにこだわる

目指すは世界。「糖度の高いモモを作ってギネスブックに

載るのが夢」なんだという。岸和田市包近町で代々続く農家。ミカン1畝、モモ60アを栽培している。

とにかく甘みにこだわっている。使っているのは「バクタモン」という、微生物を利用した土壌改良材だ。7年前、大阪市中央卸売市場で働く知人から「一番高い値段がつく、めっちゃめっちゃうまいリンゴがある」と聞いた。青森産のリンゴで「バクタモン」を使っているという。「やってみてみたい」と勉強会に参加。翌年からモモ作りに取り入れた。

費用も手間もそれまでの3倍以上上がったが、1年目から糖度が上がった。続ける中で22・5度の高い糖度のモモが実ることもあり、今ではミカンにも取り入れている。

情報収集も欠かさない。市場の仲買人、デパートのバイヤー

「農業研究所の職員」、いろいろなから知識と情報を集めて果物作りに生かしている。

夏はモモ、秋から冬にかけてはミカン。市場に卸しているほか、地元J.Aの農産物直売所「愛彩ランド」(岸和田市三ヶ山町)でも販売している。

愛彩ランドにはこの時期、50軒近い農家のミカンが並ぶ。肥料の配合などは各農家の企業秘密だ。

「ミカンは酸味と甘みのバランスが難しい。農家ごとにおいしさが違うから面白い」

ミカン畑に連れて行ってもらった。収穫を目前に控えた、みずみずしいミカンが枝をしならせていた。

「もうちょっとや。あと1週間ぐらいで酸っぱさが抜けて色も赤みを増す」。きゅっと表情が引き締まった。(中井美樹)

おのおさか