

もくつと知って欲しい 伊万里梨・伊万里牛

● 問合先 農業振興課 ☎23-2557



皆さんは『食』に関する伊万里の特産品と言えば、何を思い浮かべますか。さまざまな特産品の中から、伊万里梨や伊万里牛と答える人が多いのではないのでしょうか。

伊万里梨や伊万里牛は全国的にも有名で、ふるさと納税の返礼品としても人気が高く、伊万里を代表する特産品です。これらの特産品には歴史がありますし、また、特産品を愛情を注ぎながら育てている生産者の姿があります。

今回の特集では、近年のウクライナ情勢がもたらした世界的な物価上昇や、異常気象などの影響を受けている中でも、生産を維持しているために生産者がどのようなことに取り組んでいるのかななどを紹介します。

特産品の歴史や生産者の声を聞いて、特産品をもっと知り、ぜひファンになってください。

伊万里梨

伊万里梨とは

西日本有数の生産量を誇る伊万里梨は、豊かな果汁と歯ごたえが特徴です。時季によって実る品種が違っていて、そのときどきで美味しさを楽しむことができるのも特徴です。

歴史

伊万里梨の生産の歴史は古く、明治39年、大川町で立川区長の丸尾栄次郎さんや立川青年会長の藤田竹治さんが中心となり、換金作物を導入しようと、多久市から日本梨の苗木を購入し植えたのが始まりとされています。その後、病虫害被害など幾度も挫折を乗り越え、栽培技術の研究を積み上げて、南波多、松浦、波多津地区へと普及しました。

導入当初から昭和40年代前半まで栽培品種は『二十世紀』や『長十郎』などが主体となっていました。しかし、袋掛けなどの多くの労働力を必要とすることが経営拡大の

壁となり、この当時の梨の栽培面積は100畝程度でした。昭和40年代後半に入ると農家の栽培技術が定着し、新しい袋梨品種（新水・幸水・豊水）が導入されました。また、米の生産過剰による減反政策が本格的に始まったことで、梨の生産量は飛躍的な伸びを見せました。当時、水田の圃場整備事業の条件として、水田から2割を永年畑地に転換することが求められたため、その畑地転換の導入作物として選ばれたのが梨やぶどうの落葉果樹でした。

平成4年には、出荷規格の統一や消費者へのアピールを図るために、伊万里の梨の銘柄を『伊万里梨』に統一し、販売を行うようになりました。伊万里市内の梨の栽培面積の推移を見ると、昭和45年の147畝が、昭和55年は405畝と増加して、ピーク時の平成2年には栽培面積が505畝に達しました。

現在は、栽培面積は減少していて、令和2年には163畝となっています。



生産者インタビュー

先を考えて 今できることを始める

梨農家 田代 正二さん (南波多町)

梨農家へ

元々は、嬉野市でトマト農家をしていました。結婚を機に、伊万里にやってきて、妻の実家の梨園を手伝うようになりました。

学び直し

これまで、トマト農家として生活していたので、基本的な農業の知識はありましたが、農業も畑が違えば必要となる知識も変わるもので、義父にさまざまなことを尋ねながら勉強を始めました。また、

伊万里市農業協同組合の梨部会が行う研究員の制度の長期研修を通じて、学ぶだけでなく他県で行われている栽培方法などを研究することができました。

現在、1・2畝の梨園があって、「ハウス栽培」「トンネル栽培」「露地栽培」という栽培方法をリレーする形で梨を作っています。品種は『幸水』や『豊水』、『あきづき』などを作っていて、一番多く作っているのは幸水です。

やることが目白押し

梨の栽培は1年を通して作業があります。土作りや枝を剪定したり、棚に枝をひもで縛る作業をしたり、開花した花の一つ一つに丁寧に授粉もします。ほかにも、いくつもなつた実から育てる実を選ぶ摘果という作業などを経て収穫に至ります。これらの作業は、機械ではできないため、人の手で作業する必要があります。大変な作業です。少しでもおいしい梨を作りたいので、その他に若木作りに励んでいます。

老木化対策

老木化が進むと、実がなりづらくなったり、大きく育たなかったりするため、若い樹へ植え直す必要があります。しかし、成園(※1)まで10年ほどかかるので、一定の期間は梨の収穫ができなくなります。そのため私は、樹と樹をつなげる『ジョイント栽培』と言われる方法を取り入れ始めました。

ジョイント栽培は、成園まで3、4年と植え直したときと比べて短いことや、自分たちが作業しやすい形に枝を伸

ばすことができるため、剪定や授粉の作業を効率化することができそうです。

(※1) ほぼ一定した生産量が得られるようになった梨園

当たり前ではなくなる

伊万里を代表するフルーツである伊万里梨は、当たり前にあるものではなく、生産者が減っていきは身近にある食べ物ではなくなってしまう。園地や生産者は減っている、特に後継ぎ問題は深刻なので、今後ますます対策を考えていくべきことだと思っています。市内の野菜農家は増えているので、皆さんが一反でもいから梨を作ってほしいと思います。

未来を見据えて

私は『不易流行』という言葉葉を大切にしています。この言葉は、変わらないものの中にも新しい変化を取り入れるという意味で、今後も勉強を続けて、昔ながらの技術を大切にしながらも、今は取り入れていない栽培方法などを試していきたいと考えています。皆さんにおいしい梨を届けて行きたいです。



↑ 白いテープで樹と樹をつないでいるジョイント栽培



↑ 定植後1年が経過した梨の若木



↑ ハウス栽培(左側)と露地栽培

伊万里牛

伊万里牛とは

伊万里市および有田町内の農家が肥育した黒毛和種（月齢25カ月以上36カ月以下）のことを『伊万里牛』（※1）と呼びます。

高品質を誇る伊万里牛のルーツは但馬牛にあります。但馬牛は、古くから優れた資質で知られている黒毛和種で、世界でも有名な日本のブランド牛の素牛として全国に渡っています。

歴史

市内で食肉目的で牛の飼養は昭和30年代後半〜40年代前半に、波多津町で、雌牛の『若齢肥育（※2）』が行われていたとの記録が残っています。昭和40年度に宮崎県で行われた共進会（※3）で、第一席最優秀賞を受賞しています。当時から肥育技術の高さが評価されていました。この頃から去勢牛肥育が主流となり、素牛は、宮崎県や大分県、鹿児島県などの県外産地から導入し、28カ月齢から30カ月

齢過ぎまで肥育し出荷してました。昭和40年代には伊万里市農業協同組合の預託制度の発足や国の価格安定法が肉用牛にも適用されたことなどで、昭和60年の飼養頭数は約7500頭まで増加しました。

当時は、農家が飼養技術の研鑽を積み重ねたことで肉質の向上が図られ昭和59年度の全国枝肉共励会で最優秀賞一席を受賞し、その後も各共励会や共進会で農林大臣賞を度々受賞するなど、伊万里牛としての評価を高めていきました。

現在は、37戸の農家で約7500頭が飼養されていて、丹念に1頭1頭愛情込めて育て上げた伊万里牛は、全国的に知名度が高いブランド牛の一つとなっています。

（※1）『佐賀牛』、『伊万里産佐賀牛』、『佐賀産和牛』として販売されることもあります（※2）生後6カ月ぐらいいで離乳した素牛を約1年間肥育して出荷する肥育方法

（※3）産業の振興を目的に、産物などを集めて展覧し、優劣を品評する会。共励会も同じ

生産者インタビュー

分かりやすく誰でもできる そんな仕組みが大切

肥育農家 株式会社松高牧場 代表取締役
松高 良太郎さん（南波多町）

いざ牛の道へ

家業が肥育農家だったので、自然とこの道に進みました。高校卒業して、農業大学校に1年通ったあとに唐津市の肥育農家のもとで1年間勉強させてもらいました。そして21歳の年に就農しました。

もつと牛の道へ

就農して2年が過ぎたころ、父から「やる気があるなら新しい牛舎を建てて、挑戦してみろ」と言われました。「やってやろう」と思って、土地をさがしたり、資金面を調整したり、準備だけで10年経ちました。ようやく平成29年に自分の会社を立ち上げてスタートすることができましたが、出荷を始めて約1年間は牛が大きく育っていなくて苦悩の連続でした。

自分で本を探して読んだり、農家の先輩に話を聞いたり、いろいろと勉強しました。あらためて、牛の生態から勉強しましたし、牛をよく観察するように

もなりましたね。

牛も生き物だから、人間と同じで大きく育つためには、安心やリラックスして過ごせる環境が大切なんです。例えば寝るための環境をよくしてあげるために細やかに床替えをしています。

気付いたこと

肥育が上手いかなかったときから、与えるえさの量や治療の履歴の記録はきちんと残すようにしていましたね。それが今となっては良い方向につながっています。

記録を残してきたことが結果的に、誰でも作業ができる指針、いわゆるマニュアル化になりました。従業員が変わって新しい人が来てもらうと仕事を覚えてもらえらと思いません。分かりやすく誰でもできる仕組みが大切です。

牛も人も同じ

牛舎では常時500頭を肥育していて、5、6人で世話をしています。牛をいつも観察しておくことを大切にしていますね。いつもの状態をしっかりと観察しておくこと

で、何かあった時に「おかしいな」と気付きのきつかけになります。例えば、牛もかぜをひくので、そのときは人間の症状に似ていて、体がだるそうにしていたり、食欲がなかったりとふだんと様子が違います。

良い牛を育てる

コロナ禍などの影響を受けて、えさ代などが高騰している、経費的に苦しい状況が続いています。毎年、育てた牛を300頭ほど出荷しています。前年と比べて販売単価が下がっているのが苦しいですが、少しでも品質の良い牛を出し続けていきたいです。

やっぱり伊万里牛

伊万里牛は、肉質がきめ細やかで柔らかく、色は鮮やか、脂肪の質も抜群で、甘みと風味がたっぷりあります。

伊万里を代表する特産品なので贈り物に選んでもらいたいし、伊万里市に住んでいる人にも、もっと食べてもらいたいです。誕生日やお正月、クリスマスなど特別な日は伊万里牛を食べてください。



↑えさやりの様子。松高牧場では男女問わず活躍しています



↑えさを食べたあとに反すうする牛



↑南波多町の山中にある松高牧場

担当者が紹介

も~っと知って欲しいポイント

牛の個体識別番号を知っていますか？

国内で飼養される牛には、一頭ごとに個体を識別するための番号が割り振られています。個体識別番号といわれるこの番号は、牛肉の包装や精肉店などの見やすい場所に表示されていて、その牛の生まれた日や性別、育てられた場所などが分かります。

購入する牛肉の情報が分かれば、安心して食べることができますし、市内で生まれた・育った牛だと分かればさらに美味しく感じられるのではないのでしょうか。

【検索方法】

家畜改良センターのホームページの『牛の個体識別情報検索サービス』に個体識別番号を入力することで検索することができます。



パック包装品に記載された個体識別番号

農業振興課 営農流通係 永尾 涼



まだ楽しめます伊万里梨！

『幸水』や『豊水』の時期は過ぎてしまいましたが、まだ楽しめる伊万里梨があります。

『王秋』は10月中旬から下旬頃まで楽しんで、白く緻密でみずみずしい果肉と柔らかな歯触り、優しい酸味が特徴です。

『愛宕』は11月上旬頃まで楽しんで、シャキシャキとした食感の大型種でほどよい甘さと優しい酸味が特徴です。

今からでも間に合うので、ぜひ食べてください！



王秋



愛宕



農業振興課 営農流通係 西 浩一郎