

## 農園を訪ねて<その6>

### 真鶴「田ノ倉農園」

日本の農園を紹介する不定期シリーズの6回目は、神奈川県足柄下郡真鶴町にある「田ノ倉農園」を紹介する。

#### 海と山に囲まれた西湘の町

神奈川県南西部に位置する真鶴町は、相模湾に面した人口7,000人ほどのちいさな港町だ。ここは都心から電車で90分程の距離にありながらも、箱根火山の外輪山と相模湾に囲まれた自然豊かな所で、近年は移住者が増えているという。今回の訪問先である「田ノ倉農園」は、国際耕種の同僚の実家である。同僚が案内人となり、真鶴町の柑橘栽培や個性的な地域の取組みを紹介してもらった。

#### 長期にわたる出荷の工夫

我々が真鶴を訪問したのは昨年12月の暮れであったが、まずその暖かさに驚いた。黒潮により冬でも暖かい風が生まれる相模湾。その相模湾に向かって傾斜する海岸沿いの丘陵地では、あちらこちらでミカンの栽培が行われていた。

駅や港のある町の中心部から車で10分、ゆるやかな坂道を登っていくと、自宅に隣接する1か所目の園地「浅間山」に案内された。35aの園地には収穫期を迎えたミカンが実り、一角には貯蔵庫や運搬用のモノレールがある。田ノ倉農園では、温州ミカンを中心に16種類もの柑橘類を栽培している。10月に収穫が始まる早生種（宮川早生）、11-12月収穫の中生種（大津、青島、石地）、1-5月初旬の晩生種（ポンカンや甘夏などの晩かん類）と、品種のリレーにより長期間にわたっての収穫が可能となっている。また



「大津」は湯河原で生まれた品種。貯蔵により酸味がまろやかになるとともに、出荷時期を調整することができる。

温州ミカンの「大津」と「青島」は収穫後すぐには出荷せず、敷地内の貯蔵庫で1カ月程寝かせてから、近隣の湯河原

町にある農協に出荷している。温州ミカンの北限といわれるこの地域では、農家は各園地に専用の貯蔵庫を設置し、酸味のまさるミカンをそこで熟成させてから出荷している。このひと手間が、酸味と甘みのバランスのとれたおいしさのカギなのだ。木と土壁で作られた貯蔵庫に入らせてもらうと、木製の貯蔵棚にミカンの入った木箱が15段ほど重ねられていた。木箱を覗くと、色艶美しいミカンが規則正しく並べられ、薄暗い蔵の中で、まるでダイヤモンドのように光っていた。

#### 農園の新しい取組み

真鶴町でミカン栽培が広まったのは、戦後から高度成長期の頃。田ノ倉農園も、園主の祖母が山の斜面に石垣を積んで畑をつくり、ミカンを植付けたという。現在、古い木はすでに60年以上経ち、更新の時期を迎えているが、管理の人手が足りないことなどから、ミカンの木を伐った跡には野菜などを植えている。

3代目となる園主の遠藤さんは、この園地を活用して新しい取組みを始めている。2カ所目に訪れた園地「ごうべ」には、斜面の土留めとし



竹で制作したという東屋で一服。相模湾が見えるすばらしい展望。

て植えられたお茶の木がある。遠藤さんは、それまで自家用として栽培していたこのお茶を用いて、2019年から「お茶摘み体験」のプログラムを開催。これまでに、主に首都圏から計17組が参加して体験を楽しんでもらった。また、毎年友人家族を招いてミカンの収穫体験を行っている。今後、観光農園として都市部の人々に真鶴の魅力を伝え、町おこしに役立つ活動をしていきたいという。そんな熱い想いを肌で感じるとともに、次回はぜひ、体験をしにここをまた訪れてみたいと思った。これからの田ノ倉農園のさらなる展開が楽しみである。