

「富士の根付きしきみ」

手間暇かけ納得の品質に

高橋 寿和さん・富士市

【静岡支局】富士市大淵^{としかず}の高橋寿和さん(47)は代々続く農家の6代目。妻・久美子さん(46)らと共に、初代から続く茶と、祖父の代に始めたシキミの栽培に力を入れる。

シキミは香花の一種で一般的には切り枝だが、大淵

・今宮地区では60軒ほどの農家が畑から抜き取り、泥を洗い落として根が付いたものを全国へ出荷している。高橋さん方の販売先も

関東から九州と幅広い。このシキミは「富士の根付きしきみ」と呼ばれ、姿形はまさに「一本の木」。ろうそくの炎の形に、葉にボリュウムがあり、綺麗な緑色でつやのあるものが良いとされ、日持ちがするのが特徴だ。

シキミは非常に手間暇がかかる作物で、播種から出荷までに3年を要する。その間の膨大な作業のうち、2週間に1度、動力噴霧機

で広い畑に農薬を散布するのは寿和さんの仕事だ。夏は午前6時に開始し、午前7時半には終わらせる。それでも時には酷暑の中で、またある時は茶の管理と並行して作業する。芽摘みは「芽数を増やす」「霜を入れない」「形を整える」など異なる目的で、出荷までに6回行う。寿和さんの母と熟練のパート7人が1本ずつ丁寧に美しい形に仕上げていく。

納得のいく品質に育て、さらに個々の客先が求めるシキミを出荷するため、採種用の母樹をこれまでと異なる品種に変更。小葉のシキミを増やしている。品質を高めるため、JAふじ伊豆しきみ部会などの情報収集も欠かさない。

久美子さんは「細かい要望に応える大変さもあるけれど『高橋さんのシキミがいい』『高橋さんのシキミなら間違いない』と言われるとうれしい」と話す。

寿和さんは「今後は省力化を図りつつ規模を拡大し、次の世代がやりたいと思える農業にしていきたい」と意気込む。

(渡邊)



「細かい要望に応えていきたい」と高橋さん夫妻