



善頭エッセイ

はこだて旅便り

「今日もぷらぷら」

118

「七並びの縁起もの。リンゴの町の幻の逸品!」



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
すっかり秋も深まって冬の薫りがブンブンするけど、君が住む街もだいぶ秋色に覆われてきたんじゃないかな。先日テレビのニュース映像で、今年の銀杏並木の見頃がいつになるかなんて話題を取り上げられていたよ。美味いものには目のない君のことだから、きつと今年も秋の味覚を確実に制覇しているのだろうね。かくいう僕も、この秋は「食欲の秋」をメインテーマにして、積極的に情報を集めながら出歩いているよ。
そんな僕の行動を知った友人から、リンゴ狩りに行くかと誘いの連絡が入った。向った先は函館の隣町、七飯町の「みやこ果樹園」。今でこそリンゴと言えば青森県や長野県が有名だけど、七飯町は日本における西洋リンゴ栽培発祥の地と言われ、明治2年にはプロシア(プロイセン)人のR・ガルトネルがリンゴの種子を使った栽培を試みたという記録が残っている町なんだよ。函館湾を望むなだらかな丘陵地帯には現在も30軒のリンゴ農家さんがいて、20種類以上のリンゴを作っているんだ。種類によって収穫のタイミングが少しずつずれていてね、おかげで9月の終わりから12月まで、常に旬のりんごを楽しめるリンゴの町なんだよ。
友人とは現地でお会いすることになったので、ひとまず直販所で美味しいリンゴを試食しながら買物して待っていると、リンゴ畑にいるからこっちは来るようにと連絡が入った。場所を確認して果樹園に向かい、声を頼りに園内を彷徨うと、お、いたいた。なにやら脚立に登って日光が当たるように葉っぱを取っているかと答える友人。へえ、そんなことするんだ。「葉摘み」といって、実にむらなく色を着けるための大事な作業で、甘さにも関わってくるんだ。葉を取りすぎると光合成ができず栄養が作れなくなっちゃうので、ただ取ればいいわけでもないんだってさ。しかも、枝にはすでに来年花を咲かせる「花芽」が出ていて、これを落とすしてしまうと翌年リンゴがならないとのこと。手早く作業しつつも、丁寧さも必要だって話していたよ。
葉摘みが終わると木の下に銀色のシートを敷き、太陽の光を反射させてリンゴの底の部分もしっかりと色付け。数日後には見違えるほど真っ赤になるんだけど、どうしてもお日さまの向きとは逆になる部分には日が当たらないでしょ。そこで今度「玉まわし」といって、リンゴを軸から外れないように優しく半周させて日を当てるんだってさ。
いやあ、恥ずかしい話、一つひとつのリンゴにそこまで手が掛けられていたなんて知らなかったよ。これでいよいよ収穫ってことになるけど、ここでも一筋縄ではないかな。同じ木に生るリンゴでも、色の付き方に少しずつ差があるでしょ？収穫するには一定の基準が設けられていて、基準をクリアしたものだけを取るんだけど、真っ赤な実を取ってしまうと、それまでまだ赤味が足りないように見えていたリンゴが、真っ赤に見えるようになるんだってさ。目の錯覚だね。きつと、天気によっても見え方がかわってくるんだらうなあ。僕なら迷って収穫できないや。いつも気軽に食べていたリンゴが、急に貴重品に思えてきたよ。
その言葉を聞いた友人が、貴重なリンゴならもっと凄いものがあるよと教えてくれたのが2011年に誕生した七飯町のブランドリンゴ「ななみつき」。品種としては群馬県で作られた「ぐんま名月」で、大きさはや形、蜜の量など厳しい基準をクリアしたものに認められるブランド品なんだって。市場には11月下旬から出回るそうで、初競りでは昨年までの5年連続で7玉7万円の最高値で競り落とされたんだってさ。甘味が強く、味、香り、歯ごたえなど全体のバランスがとれてもいいのが特徴らしいよ。皮が薄くて、収穫する時に力を入れすぎると、リンゴに指の痕が付いてしまうほどデリケートだっていうから、君もこっちなきて食べた方が、より美味しさを堪能できそうだね。発売日が決まったらすぐに連絡するからお楽しみに。それじゃあまた。

