

量よりも味で勝負。  
おいしいもんを出したら、  
売れるんよ。



西山台地と呼ばれるこの地区に40軒あったスイカ農家も、今では5軒に減った。育てるのに手間がかかるのと、丹誠こめても台風がくれば全滅することもあるのが、その理由だ。

「それでも一度食べたら味が忘れられないと、うちのスイカのファンは多い。おいしいもんを出したら、売れるんよ」と語る小松弘之が吉良川町で栽培するのは、ウリ坊のような形の“キラ坊スイカ”。

気温15℃を超えたら交配し、5月から7月が収穫期。温度管理や水遣りに気を配り、熟れ具合を確認しながら1個ずつ丁寧に丁寧に。皮が薄く糖度13以上のブランドスイカは、「道の駅 キラメッセ室戸」でも大人気。関東や北海道からのリピーターも増えている。

「おっちゃんみたいにこだわってスイカを作るひとはいません」と言い切るのは、約30aの畑と一緒に世話する若き後継者、小松毅士。弘之の甥っ子である。京都から父の実家のある室戸に移住し、伯父のもとで「量より質」の果物づくりを継いでゆく。

若者の人口減が目立つ室戸の地で、実に貴重な存在だ。

山側の畑ではデコポン、せとかなどの柑橘も作り、その品種や量も増えてきた。自身で値付けができて購入者の顔が見える直売の可能性は、次世代にも大きな魅力だと言う。

将来は、有機肥料を多く使う有機農園を増やしたい。仕事を終えて好きな焼酎を傾けながら、ふたりの夢もぬくぬく育ててゆく。

果樹農家  
小松弘之・小松毅士

室戸じと、  
進む。