

大阿太高原の梨を読み解く

第9号



大阿太高原の歴史

遡ること明治35年、北海道・札幌で果樹栽培を学んでいた奥徳平が、梨づくりに適した場所として探し出したのが大阿太高原。その後、奥徳平はこの土地に初めて二十世紀梨を植え、全国に普及させました。

大阿太高原は、比較的昼夜の温度差が大きく、土度は粘土質で見た目には赤土と言われる色で、ミネラル分を多く含みます。これらの土壌条件が果実の栽培に適しており、特に梨の甘さに良い影響を与えているといわれます。高原特有の気候と梨作りに適した土壌からは、甘みと酸味のバランスが良い高品質の梨が育ちます。



パラフィン果実袋の発明

かつて梨の栽培には、害虫から守る果実袋に新聞紙を利用していました。しかし、これでは十分な病気予防にはならず、特に二十世紀梨は全国的に黒斑病の被害に悩まされてきました。

そこで、黒斑病を防ぐため、奥徳平は試行錯誤の末、医薬品の包装用紙であるパラフィンに着目しました。そして、パラフィン紙を幼果にかぶせることで黒斑病の防除に成功し、全国的にパラフィン袋が普及しました。

その後も農業従事者の知恵と努力によって果実袋の改良が進み、業務の効率化とともに品質の向上が図られました。

樹上完熟のこだわり

大阿太高原で、昔から変わらず、代々受け継がれてきた手法が「樹上完熟」と呼ばれる栽培・収穫の方法です。通常多くの梨の品種は、収穫した時点で糖度が決まるといわれています。

つまり、梨は収穫後にそれ以上甘くならないため、摘み取る時期がとて重要なのです。その最高のタイミングを見計らって、一つ一つ丁寧に収穫するのが「樹上完熟」です。梨農家さんのたゆまぬ努力と手間によって丁寧に育てられ、糖度の高いおいしい梨ができていきます。



多種多様な品種を楽しむ

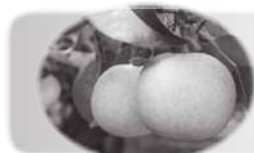
大阿太高原では、8月上旬から愛甘水あいかんすいの収穫が始まり、その後、順に幸水こうすい、豊水ほうすい、二十世紀にじうせいき、新高にいなか、そして12月の晩三吉おおくみきちまで収穫は続き、その他にも、さまざまな品種の梨を楽しむことができます。みなさんもいろいろな梨を食べ比べて、お気に入りの梨を見つけてみてください。

100年の思いを込めた
1/1000のキセキ

奈良県プレミアムセレクト認定 樹上完熟 二十世紀梨

大阿太高原で栽培される二十世紀梨は、その品質の高さから令和2年に、県が優れた特徴をもつ「とびきり」の産品などを認定する「奈良県プレミアムセレクト」に選ばれています。樹上で完熟させることにこだわり、糖度は12.5度以上、大きさは5Lサイズ以上の基準を満たした1000個に1個の確率でしか採れないといわれるこの極上品が9月に出荷を迎えます。

プレミアムセレクト認定の「樹上完熟二十世紀梨」については、道の駅 吉野路 大淀iセンター(☎0747-54-5361)に問い合わせてください。



自然の恩恵と農家の人たちのたゆまぬ努力が実らせる珠玉の1玉には、大量生産できない貴重な価値があります。

