

増田の雪深い果樹園とサンふじの物語

シャキシャキとした食感と甘さで世界的に知られている日本の「ふじ」は、日本から輸出されるりんごの8割を占めている。ふじりんごは青森県で開発され、現在もその産地として知られている。しかし、150kmほど南下した横手市では、厳しい環境下で独自の技術を用いてふじを栽培している。

増田でのりんご栽培の発展

中央アジアでは何千年前からリンゴが栽培されていたが、現在、日本で一般的に栽培されているりんごの品種は、1871年にアメリカから導入されたものである。その5年後、篤農家の伊藤謙吉（1846～1908）が増田で初めてリンゴの苗木を栽培した。1892年、同僚（仕事仲間）の石川理紀之助（1845～1915）は、秋田県の各地を訪れ、農家が集まってお互いのりんごを評価する「品評会」を開催した。この品評会で理紀之助はそれぞれのりんごの特徴や栽培方法などを記録した。また彼は、地域ごとに異なっていた品種名の統一することにも着手した。理紀之助の研究は、秋田のりんご栽培の基礎を築いた。理紀之助はその成果を『苹果品定』（りんごしなさだめ）として出版し、農家が自らの栽培で足りない部分を補い、その土地の気候に合った品種を開発するための手引きとした。この本は、秋田のりんご栽培の基本となった。

横手のりんご園は、鳥海山を南西に臨む奥羽山脈の麓、東側の丘陵地帯に位置している。緩やかな西向きの斜面に植えられているため、丘の上の木の陰になることなく、十分な日光を浴びることができる。そのため、春、夏、秋と一日のうちに最適な日射量を得ることができる。また、丘陵地の沖積土が雪解け水を排出するため、木の根が腐らずに乾燥した状態を保つことができる。これは、年間平均1740mmの雨が降り、2mの雪が降ることもある横手のような気候では、特に重要なことである。

サンふじの夜明け

1939年に栽培が開始された「ふじ」は、害虫や紫外線から果皮を守るため、個別の紙袋に入れて栽培されていた。太陽の光を浴びすぎると、りんごの表面が傷つき、皮の光沢（仕上げ）が損なわれてしまう。袋栽培のりんごは見た目には美しいが、日光が当たらないという欠点があった。太陽の光を浴びるりんごは甘くなる。袋栽培のりんごは袋無しで育てたりんごよりも酸っぱくなってしまう。

日光と甘さの関係がわかったのは、1965年にアメリカ視察団に平鹿果樹農協のメンバーが参加し2カ月間にわたってアメリカのリンゴ園を徹底的に調査したときであった。アメリカのゴールデンデリシャスは袋をかけずに栽培されており、その甘さに驚いたという。横手の農家は、甘いリンゴには競争力があると考え、アメリカで一般的な無袋栽培を導入することを決意した。これは単なる栽培方法の変更ではなく、見た目よりも甘さや味を優先した全く新しいブランドコンセプトを農協が確立したことを意味する。横手のりんご園では、当初ゴールデンデリシャスを栽培していたが、市場性が高く、雪国でも優れた品質を発揮できる「ふじ」の栽培を始めた。袋なしの新品種は、太陽の光を浴びてより甘くなることから、「サンふじ」と名付けられた。

雪国でのリンゴ栽培

世界中のリンゴ農家は、果樹園を霜や干ばつから守るための対策を講じているが、横手では、リンゴの木が大雪の脅威にさらされている。横手市の年間平均降雪量は約 800 センチで、北半球で最も雪が多い大都市（青森）に匹敵する。そのため、冬のシーズンに向けて木に準備を施すのは、栽培プロセスの重要なステップである。多くの種類のリンゴは氷点下の気温に耐えることができるが、大雪で木の枝が折れてしまう危険性もある。

世界中のリンゴ園では、ある品種の幹と実のなる枝を、より小さい矮性品種の根（「ストック」と呼ばれる）に接ぎ木するという栽培方法が採用されている。これにより、高さが数メートル以上にならず、それでいて通常の量の果実をつける木ができる。背が低い分、収穫もしやすい。品種改良によって、雪の重みで木が倒れるのを防ぐために、深くて丈夫な根株を作ることができる。

横手のりんご農家では、この根株に加えて、上の枝が折れないようにするための様々な工夫をしている。小さい木であれば、誘導線で枝を下に向ける。幹から上に向かって伸びる枝は雪の重みで折れてしまうが、下に向かって伸びる枝は折れずに曲がる。高木では、枝の下に支え棒を入れて、枝が曲がらないようにする。冬の間、木を健康に保つのは簡単ではないが、おいしい果物を食べてもらうためには、それに見合うだけの労力を必要とするのだ。