

●地形、気候利用し栽培

もともと小林市は南西に霧島連山を背負い、北に九州山地を望みながら東西に広がる盆地、ということが出来る。これら地形的、気象的条件をうまく利用した産物がナシ、ブドウ、リンゴ、カキなどの果樹類である。

なかでもナシが有名。個人で経営する農家もあるが、産地は大きく坂下地区と種子田地区に分けられ、それぞれがグループをつくって研さんし、連携し合っている。

ナシは一九一〇（明治四十三）年、種子田地区の種子田清次郎が熊本県八代でナシに魅せられ、同地区で試作したことに始まる。指導者がいなくて、試行錯誤の連続だったという。当時をしのばせる樹齢九十年のナシの木が、今年もたくさんの実を付けた。

ブドウを導入したのが三代目の与市さん（七〇）。五四（昭和二十九）年、大阪のブドウ園を見学



行楽客でにぎわうナシ園。今年もたくさんの実を付けた

したのがきっかけ。今ではナシに並ぶ特産品に育っている。

ブドウもナシも、小林の気候や土壌に適していると与市さんは言う。昼と夜の温度差が大きく、一帯を覆う黒土や霧島からの湧（ゆう）水などが光沢があつてジューシーで、しかも適度に酸っぱくて甘い果物を育ててくれる。

観光農園に踏み切ったのが七〇（同四十五）年。モーターゼーションの波に乗って定着、今では八月上旬から十月下旬までナシ狩りが楽しめるようになっていた。「損得ではなく、目の前で消費者と勝負できるのが魅力」。経営者の多くが言う言葉である。

一方、リンゴの産地は海拔五〇〇メートル前後の生駒高原。コスモス園前だから分かりもいい。四月に白やピンクの花が甘い香りを高原に放つと、八月上旬には熟れ、十一月までリンゴ狩りが楽

しめる。太陽をいっぱい浴びた南国のリンゴは珍しい。はしりのころの「さんさ」「つがる」。旬のころの「陽光」「ゴールデンメロン」。そして最後が「ふじ」「玉林」である。最近では、フックスや宅配便による県外注文も多いという。

経営者は徳島県出身の多田敏行さん（五三）。若いころ、この地を旅して、すっかり生駒高原のとりこになる。十九歳の青年は土地を買って造成し、そこにリンゴの木を植えた。そして苦難の末、今では妻と息子三人の五人でリンゴ園経営に明け暮れている。そういえばナシ園でも、立派に後継者が育っていた。若者は未来そのものであつて、ナシやリンゴ以上に小林市の宝になっている。

鶴ヶ野 勉