

300年の歴史を刻む淡路島なるとオレンジ 島のミルクと出会い 世界に誇れるジェラートが生まれる



酸味や香りが強いオレンジは加工に最適

齋藤 森さんご夫妻は、知宏さんのおじいさんから果樹園を引き継いだそうですね。

森知宏さん はい。今から150年以上前に、祖父の祖父が山を切り開いて造りました。そこから祖父、そして私と、不思議なことに一代飛ばして継いでいます。樹齢80年の木には今年もオレンジがたわわに実りました。

齋藤 淡路島なるとオレンジは、どのような果物ですか。



収穫作業にも挑戦しました。

森晶子さん 約300年前に淡路島で発見された固有種で、当時は徳島藩だったので「なると」と付いたそうです。糖度が高い反面、酸味や苦み、風味も強いのが特徴です。皮がむきにくく種も多いので、生で食べるよりも加工に向いています。私たちがジュースやサイダーにして販売しています。

齋藤 限りなく原種に近いということですか。原さんも、そんなオレンジの特徴を最大限に活かしてジェラートを作られているのでしょうか。

原あゆみさん 酸味があって香りが良い、収穫し始めの1月から2月のオレンジを森さんから取り寄せています。皮も種も使い切ってジャムやピューレにし、自家製の牛乳で作ったジェラートに合わせて提供しています。

齋藤 護さんが牧場を継いだのは、どのような経緯からですか。なぜジェラート店を開いたのかも興味がありますね。

原護さん 就職で島を離れ、実家の牛乳のおいしさを再認識したのが酪農に就いた理由です。自慢



生搾りに挑戦。果汁はすっきりとした味わいでおいしかったです。



森果樹園で販売しているオレンジジュース(左)とミカンジュース。

の牛乳を多くの人に届けたいと考えた時、島の果物とも組み合わせやすいジェラートが浮かびました。淡路島ならではの商品を作りたいかったので。

齋藤 昔から大切に育まれてきたオレンジや牛乳から生まれるジェラートには、地域の歴史や物語性が感じられ、観光客へのアピールにもなると思っています。

マルチワークが充実した毎日をもたらす

齋藤 今日は森果樹園の長屋門を改装したパーラーにお邪魔していますが、ここを設計したのは晶子さんだそうですね。もともと知宏さんはデザイナー、晶子さんは建築士をされていたとか。

森知宏さん 今もデザインの仕事はしています。当初は週末農家のつもりだったのですが、想像以上に農作業が多くて。結局、果樹園の仕事が9割を占めています。

齋藤 最近は複数の仕事を掛け持つマルチワークという働き方がありますが、森さんは農業の傍らデザインや加工品作り、原さんは酪農とジェラート店の経営と、まさにそれを実践されています。皆さんの生き生きとした表情から充実した毎日を過ごされていることがうかがえます。今後の目標などはありますか。

森晶子さん 加工品の販売を通して、淡路島なるとオレンジを島内にもっと浸透させたいです。ゆくゆくは学校給食に使われるのが夢です。

原護さん 地元農家と取り組んでいる循環型農業の強化です。うちの牛舎から出る堆肥を活用して良質な野菜を生産するというサイクルを確立したいです。

齋藤 循環型農業は県としても推進していきたい取り組みの一つです。地域の産業の担い手として、これからの一層のご活躍を期待しています。



鮮やかなグリーンが目印のジェラート店「ベルデテネロ」。



原護さん・あゆみさん

2010(平成22)年、祖父が開業した南あわじ市の「シラギク牧場」を継いで酪農家に。18年にはジェラート店「ベルデテネロ」をオープン。搾りたての牛乳を使ったジェラートを提供している。

森知宏さん・晶子さん

2016(平成28)年、洲本市にある「森果樹園」を知宏さんの祖父から引き継ぎ、淡路島なるとオレンジをはじめ、温州みかんや白桃などを栽培。収穫期には併設のパーラーでジュースの提供や加工品の販売も。