



室温管理が重要でハウス内は高温になりすぎず、適度な温度を保っている

南ア ル プス の テ ロ ワ ー レ を
感 じ る マ ン ゴ ー づ く り

農園のハウス内には果樹が200本あり、旬を迎える盛夏には、約1200個の収穫を予定している。取材時は、摘果の真っ只中。形の悪い実はとことん落とし、一枝一果の状態へ導きます。肥大過程でも摘果を重ね、本当に良い実だけを残し、自然落下した完熟マンゴーのみが出荷を迎えます。

「又蔓量を優先して育てるところも

を繰り返しながら、品質向上にも余念がありません。こうして労力を惜しまず、に育てられた果樹から伸びる枝の先には、誕生を待ちわびる卵のような橢円形のマンゴーが実ります。

認知度を高めるためにもマンゴーを通じて地域に貢献していきたいです」。

農園で栽培するアーヴィング種は、俗にいうアップルマンゴーと呼ばれる品種。マンゴーの産地として名の知れた宮崎県や沖縄県でも多く扱われ、日本で一番作られている品種だといいます。

「他の产地と同じではなく、環境

あははは農園の養鶏の飼料として
摘果したマンゴーを活用するなど、
地元の人との連携も広がっています。
県外への南アルプス市の
授粉作業の効率化を図つたり、
をお借りして、今まで手作業だった

7月、いよいよ収穫時期を迎えた
マンゴー(写真は2021年7月撮影
のもの)



マンゴー農家が教えるおすすめ！

シャンパンに入れてドリンクとして楽しんだり、生ハムメロンならぬ生ハムマンゴーなど、甘みのバランスがとれた“南アレプスマンゴー”ならではのアレンジも教えてくれた市川さん。でも、「一番はマンゴーそのままのおいしさを味わってほしい」という。食べやすい切り方は、半分にカットし、さいごに状に切れ目を入れたスタンダードが良いとのこと。



マンゴーデニッシュ



卷頭特集 次世代の特産品へ

トヨピカルファーム 南アルプスの マンゴー

“世界三大美果”とも称えられるマンゴー。真っ赤に熟れた美しい見た目と南国フルーツらしい華やかな甘さで人気のこの果実が、ここ山梨でも栽培されていることを知る人は少ないのでしょうか。今号は、県内でも珍しくこの夏収穫を迎えるマンゴー栽培について話を伺うべく、「トロピカルファーム南アルプス」の市川一馬さんを訪ねました。

一本のニュースから
決意した新規事業



農園主 市川一馬（イチカワカズマ）さん

会社勤めを経て、2019年に一念発起し農家へ転身。地元である南アルプス市の自然と近年の温暖化の気候変動を受け、マンゴーづくりを決意する。2021年より本格出荷をスタートしたばかりの注目の農園。



DATA
トロピカルファーム南アルプス
Instagram:@tropicalfarm.southalps

県西部南アルプスの麓で、東に富士山、北に八ヶ岳を見渡せる南アルプス市。市内でも山にほど近い築山地域に、トロピカルファーム南アルプスはあります。桃や、すももの見慣れた果樹畑が周囲にあり、そこに建てられた同農園のビニールハウスは、以前は花卉栽培(かきさいばい)が行われていたハウスだったたといいます。使われなくなり、さびれてしまつたハウスを片付けたところから、マンゴー栽培の一歩を踏み出したそうです。市川さんは一般企業で働き、農業とはまさに畑違いの仕事をしていました。農業を意識し始めたのはここ数年の話。実家がすもも農家で、昔から農業の存在が近くにあったからこそ懸念があつたと話します。「心の片隅には家業を継ぐ心構えをしておかなければという思いはありました。

現実的に自分が農業をすることを考えた時、山の麓にある実家の畑では鳥獣害などの問題もあり、収穫量のことを考えると長く続けるのは難しいのではないかと思つていました」。

そう思い悩む市川さんに光が差したのは、たまたま見かけた「本のニュースでした。「山梨でマンゴー栽培に成功した」というニュースを見て、自分もやりたいと思いました。農業をするなら新しい作物に挑戦して発展させたくて、温暖化の今環境を活かせるなどと確信したんです」。その後、資料や事例などを片っ端から読み込み、知り合いの観光農園にも見学に行きました。マンゴー栽培については独学し、2019年に農園をスタートさせ、2021年には本格出荷までたどり着きました。

