

## 中岡 進 さん

(中山町佐礼谷)

「人が輝けば、村が輝き  
町が輝く」



○金吉栗：糖度37・3%  
○ハニーマロン：糖度28%  
○佐礼谷ロマン：生け花用栗  
この三つの聞き慣れない栗は、中岡さん自らが研究して作った栗です。  
「インターネットを検索して、おいしいといわれる栗を栽培しました。栽培するなかで、偶然に実生種や枝変わりを見つけ、その芽の接ぎ木(※1)を繰り返し、やっと新品種を授かりました」

※1【接ぎ木】…芽や枝を切り取って、根をもった他の茎などに接ぎ、活着させること。  
※2【TPP】…環太平洋経済協定(貿易自由化を目指す経済的な枠組み)

毎日畑に行き、栗の成長を見守る中岡さんは、現在62歳。生まれ育った佐礼谷を、みんなが住みやすくなるような地域にしようと、佐礼谷振興会に参加しました。  
「昭和30年、中山町と佐礼谷村との合併で、佐礼谷の衰退に危機感を持った亀井正哲氏が佐礼谷振興会を発足し、インフラ整備をしたおかげで、快適で自慢できる地域になりました。また、平成6年に亀井氏(当時の中山町長)は、栗によるまちづくりを推進しました。その想いがあり、天津甘栗よりおいしい栗を作ろうと思いました」  
栗で佐礼谷の活性化を考えた中岡さんは、県伊予農業指導班の指導を受けながら、栗の研究を始めました。優れた栗ができる、その芽の接ぎ木や選抜など、根気のいる作業を十数年繰り返し、「金吉栗(中岡さんが付けた名前)などをつくることに成功しました。また、栗を食べるだけでなく観賞用にも、ということ、一つの枝に連続して実を付ける「佐礼谷ロマン」という品種も作りました。

「おいしいモノを作れば、必ず売れるというのが私の考えです。やがて来るTPP(※2)の時代に生き残る農産品とは、化学肥料を使わず、おいしい・安全・安心、さらにオンラインワンでなくてはなりません。県伊予農業指導班の指導をいただいて、東京の有機栽培野菜宅配会社や生花市場にブランド商品として、高値で取り引きしています」  
中岡さんは、日本がTPPへの参加に向けた関係国との協議を開始することにも危機感を募らせています。  
「貿易自由化で、世界からたくさんのお栗が輸入されると、日本の栗は勝てない。生き残るためには、おいしく、優れた栗を作らなければなりません。市場競争に勝つことができれば、そこには雇用が生まれ、就農する若年者が現れ、地域が元気になると考えています」  
中岡さんは、多くの関係者のおかげで授かった栗が、佐礼谷振興会や次世代の方に喜んでもらえることを願い、今日も畑に行き、栗と会話をしています。