

特集

# 利府梨

よもやま

## 四方山話



「利府といえば梨」といわれるほど、利府産の梨は全国的にも有名です。明治時代からはじまった梨の栽培は、最盛期には、栽培面積が55反歩余、約280戸の生産者が梨を作っていました。梨の味は、酸味・糖度・水分で決まります。生産者は品質改良を繰り返し、利府にあった栽培方法を試しながら普及に努めてきたのです。特に、利府梨を代表する品種「長十郎」は、品質や味において全国でも優秀であると評されてきました。今回の特集では、梨にまつわるお話を、利府町森郷の鈴木梨園の鈴木安洋さんに伺いました。また、利府町のんびりまち歩きで、地域おこし協力隊の吉川一利さんと梨の歴史を辿ってみましたのであわせてご覧ください。



お話し伺いました  
鈴木梨園 園主  
鈴木安洋さん



聞き手  
tsumiki  
チーフコーディネーター  
葛西淳子

参考文献  
「利府村史」  
「利府町史」

美味しさの裏側

梨の栽培は  
一年を通して休みナシ!



春先になると町内の梨畑一面に、白い可憐な花が咲き誇り梨づくりのはじまりを告げます。梨が出来るまでには、多くの手間がかかります。4月の受粉。機械を使っての人工授粉、蜂による自然受粉、同じ畑に品種の違う梨の木を植えて自然に受粉を促す混植交配などいろいろな方法があります。梨は病害虫に弱いので、消毒を年間20回くらい繰り返し散布。6月頃には「摘果」といって、余計な花や実を取り除きます。実が大きく、形よい梨に育てるための作業です。収穫は、8月下旬頃から11月頃にかけて。収穫後も、肥料を入れ、冬季間の木が眠っている間に枝を整え、剪定。よい実をならせるため、花芽をつけやすいように枝を広げ棚に木を這わせる



利府町の梨農家の1件当たりの生産規模は小さく、丘陵地を切り開いて作った梨園が多いのが特長です。



街道沿いの直売所

新しい売り方なんだって  
自分で作り、  
自分で売る。  
利府の販売方式



生産量が増えるにつれ昭和35年から農業協同組合では東京・仙台市場に向けた出荷計画をたて、選果場を作り全国に出荷したことがありました。しかし、関西・関東の産地からの早だし出荷に押されたことと、価格の面でも採算が合わず、6、7年で市場出荷する生産者が少なくなり出荷計画は打ち切りになりました。昭和48年に仙台～松島間にバイパスが開通してからは、沿線に梨小屋と呼ばれる直売所が設けられ、消費者に直接小売するスタイルが主流になりました。

ここでも、販売の中心は梨農家のお母さんたちです。直接販売の利点のひとつは、完全した梨を売るので新鮮で美味しいこと。また仙台、塩塩、多賀城、松島からのアクセスがよいことから、休日などは車で買い物に来る客が連なり、生産量の約5割近くの梨は直場で売りさばられます。そのほか農家から得意先への地方発送でほとんどが完売できるので、JAへの出荷は2、3割程度。市場に出回る数が少ないので、スーパーなどではなかなか手に入らないといわれています。

リヤカーで塩釜まで!?

丹精込めて作った梨は  
「梨ばっば」たちが直販



昔は生産された梨は、生産者が近郊の塩釜・仙台方面への小売販売、個々の得意先の依頼に応じて贈答用などに地方発送していました。昭和の頃、利府駅には梨が入った木箱が山積みとなり、各地に送られました。また、電車内は、収穫した梨を山盛り籠に背負った「梨売りばっば(おばあさん)」たちでにぎわったそうです。また、自らリヤカーを引いて塩釜まで行商に出かける

ばっばたちもいました。毎年行商に行く先が決まっていて、それぞれの地区で一定のお得意さんを持っていました。「小学生の頃、家族で利府にあるばっばの畑に梨もぎに行ったのを覚えています」というエピソードがあるほど、当時の生産者が直接お客さんに生産物を届けるということで、深い交流が生まれていたこと、おたがい信頼関係が築かれていたことが分かります。



左が利府駅。右奥はかつての農協(昭和46年)

美味しい利府梨にも危機が!

梨農家の高齢化と

これから



現在、生産者の高齢化にともない廃園する農家が増え、現在の栽培面積は約20ha、生産者も減少し70軒を下まわり、担い手不足が深刻になってきています。梨の木自体が、古木になってきていることも課題のひとつです。加えて消費者の梨の嗜好もどんどん変化していくので、新しい品種を植えていくなど、この先を見越した栽培が求められます。栽培面積を増やすことや大規模化が難しい、農家の小売りが主流で販路拡大に手が

がまわらない、家族経営が多く後継者となる担い手が不足していることなど、これまでの特長と強みは裏を返すと今後の課題になっています。次の世代の梨栽培を視野にいたれ取り組みは急務ですが、「美味しかったよ。来年もまた買いに来るからね」と言われると、「もう一年頑張らなくちゃ」と意欲が湧いてくると鈴木さんは言います。梨農家の皆さんにとって、なんといってもお得意さんであるお客さんたちの声が、梨の栽培を続けていく原動力のようです。

RIFU-NASHI NEXT 摘果梨を使ってみたい?!

摘果梨って知っていますか?

摘果とは、余分な果実を間引いて取り除くこと。梨の栽培には欠かせない作業ですが、間引かれた果実は捨てられてしまいます。この摘果梨を何か有効に活用できないものかと、tsumikiのスタッフと利用者がコラボし商品開発を試みました。11月24日tsumikiで開催されたイベント「なしパラダイス」のなかでいろいろな利用法が提案されました。まだまだ試作途中ですが、梨を使った加工品の可能性が広がりました。

zizo+ベーカリー(松島町)  
摘果梨酵母の梨パン



摘果梨から培養した酵母を使って、「摘果梨酵母のプレーン丸パン」が焼きあがりました。ふっくらもちもちに仕上がったパンは、tsumikiで行われた「こ・あきない市2019秋」でも販売され大好評でした。

里見千穂さん

Flower Farm四季彩(多賀城市)  
オリジナル梨の花材



5月末～6月頃一次摘果した梨の実を乾燥させ、オリジナルの花材が出来上がりました。小瓶に詰めたり、リースのアイテムに使ったりといろいろ利用できそうです。

地域おこし協力隊 近江貴之さん(利府町)  
梨のスパイスカレー



利府梨の知名度アップと傷あり梨の有効活用を目的に、梨のスパイスカレーを試作中です。2020年のオリンピックで世界中の方々に食べていただき、町を代表する商品にしたいと意欲的です。

近江貴之さん

焼き処笑家(利府町)  
梨のピザ・梨と手羽先のスープ



りふ横丁の人気店の笑家さんが、梨を食材として2つの料理を試作しました。期間限定メニューとして提供できないかと検討しているそうです。

Bagel&Bread spica(利府町)  
梨ソルベ・梨サイダー



お家でできるカフェメニュー。旬の梨を使って家庭でも手軽に作れる梨のスイーツを提案。甘酸っぱい梨の果実と果汁を生かし、爽やかなデザートに仕上がりました。

### 利府梨の歴史を辿る

今回の案内役は、利府町地域おこし協力隊の吉川一利さん。利府駅前2号公園を中心に利府梨の歴史を辿りました。

明治 150本の木から  
しんちゅうなし  
真鍮梨  
利府梨のはじまり



真鍮梨の木、吉川さんが案内してくれました。



利府駅前2号公園の頌徳碑。

生涯学習センター向かいにある利府駅前2号公園には、日野藤吉氏を称えた頌徳碑が建てられています。頌徳碑の隣には、実際に日野藤吉氏が植えた真鍮梨の苗木が一本保存されています。現在でも秋の収穫時期を迎えると、オレンジ色の実をつけます。

明治～ 利府梨といえば  
ちょうじゅうろう  
長十郎  
果肉は固めで噛みごたえがあり、甘みと果汁も多い。

1893年(明治26年)「長十郎」が神奈川県の梨園で発見。昭和40年代、栽培面積がピークを迎え、利府梨の最盛期を築きました。この時代の利府梨を代表するのが長十郎という品種です。利府の主力品種として栽培され生産量を伸ばしました。

昭和～ 品種の変化  
こうすい  
幸水  
果肉が柔らかく甘みが強く、水分多い。

1959年(昭和34年)「幸水」が登場。昭和後期から平成。高齢化にともない梨農家が減少していきます。最盛期と比べ栽培面積も半分以下になり、廃園した梨畑も多いそうです。栽培環境の変化や品種改良を経て利府梨の主力品種にも変化が起きました。

主力品種に  
平成～  
あきづき  
柔らかく糖度が高く、みずみずしい。

2001年(平成13年)には「あきづき」が登場。長く利府梨のイメージを築いた長十郎の生産量は減少し、平成27年頃からは、幸水やあきづきといった品種が台頭してきます。現在では、あきづきが、利府梨の主力となっています。



続く利府梨の歴史

今後も梨農家の数は減少していくと予想されています。一方で、地域おこし協力隊をはじめ、利府梨を活用していきたいという若手農家も現れ、利府梨の新たな道を開いていく若い世代に期待がかかります。これからは梨を利府町に根付かせた日野氏のバイオニア精神を受け継ぎ、利府梨に新たな価値を作っていくことが必要となるかもしれません。

# 十符の里びと

## 11人目

-お名前

たきさわ そう  
**瀧澤 崇** さん (46歳)

-なにをしているひとですか？

利府町浜田にある  
稲庭うどん「瀧さわ家」の2代目です。



## 「入ってよし、食べてよし、話してよし」 3つの信条

JR仙石線陸前浜田駅から国道45号線沿いを歩いて4、5分のところに、古民家風の佇まいのお店があります。2011年東日本大震災の被害に遭いながらも、約半年後の8月に店を再開。先代の父親が1987年(昭和62年)に創業に創業した稲庭うどんのお店を事業承継した2代目瀧澤崇さんにお話を伺いました。

### なぜ利府町浜田で稲庭うどん？

先代の瀧澤勝成さんが、秋田県出身で稲庭うどん発祥の地の生まれだったこと。「稲庭うどんの美味しさを多くの方に知ってもらいたい」との想いから、ご縁があった佐藤養助商店から暖簾分けする形で「稲庭うどん 七代養助 松島店」を創業したのが始まりです。県内で唯一本格的稲庭うどんが食べられるということで、評判となりました。ところが、東日本大震災が被災。店内には1m45cmほどの津波が入りました。再建が難しい状況となり、店を閉じることも考えたそうです。



当時、崇さんは東京で仕事をしていましたが、両親の寂しそうな背中を見て一念発起。店を継ぐことを決意したのです。同じ頃、妻の陽子さんと知り合い相談できる協力者を得たことも、店の再建に向けて大きな原動力になりました。

注文しています。「先代からの味が変わったと言われるのは承知のうえ。でも、瀧さわ家のうどんは秋田の店には負けない自信があります」と崇さんは胸を張ります。

店に「入ってよし」、うどんを「食べてよし」と、お客さんの満足度が上がるにつれお店のことを誰かに話したくなるものです。SNSなどでも発信してくれるので、ネットを通して評判が広がっていきます。また、現在800人ほどのメール登録会員へ定期的にお知らせを流すことで、レポートの客が期待できます。ホームページからの問い合わせにより、海外の観光客から予約が入ることもあるそうです。

### 「宮城県版のミシュランガイド」 ビブグルマン受賞

店を再建してから6年。売上げが順調に推移してきた頃、思いもかけない知らせが届きました。「宮城県版のミシュランガイド2017年版」の

ビブグルマン賞に選ばれたのでした。ビブグルマンとは、星は付かないながらも、3,500円以下のコストパフォーマンスが高いお店で、かつ良質な料理を提供する飲食店に与えられるものです。利府町ではただ1件だけの選出。掲載によって、知名度は上がり、客数も売上げも一気に増え、飛躍の年となりました。「店の味が評価されたことが嬉しかった」と崇さんは満足気です。次世代に「日本の素晴らしい食文化を伝えていきたい」という思いが、ますます強くなったと語ります。

そして、「古き良きものを引き継いでいくには、店の経営を日々進化させ改革していくことが必要。後継ぎ問題も深刻にならない早いうちから事業承継を考えることが大事なんです」と自身の経験に基づき問題提起をしています。

### 浜田のよさを知らせたい

お店がある浜田地区は、表松島と称され「馬の背」周辺の景観が魅力です。馬の背を巡るサブツアーなど海のレジャーの拠点に、伝統漁法が体験できる民泊にと、地域資源を生かし、利府町に人を呼ぶ仕掛けづくりやアイデアはいくらでもありそうだと崇さんは言います。最後に「みんなが幸せになるために商売をしているんです。これから50年、100年先、いやもっと未来のことを見据えて地域の役に立つ仕事をしたい」と語る姿は、頼もしいかぎりでした。

取材・文 葛西淳子  
写真 佐藤陽友

利府町で活躍する事業家を毎月紹介していきます

十符(とふ)とは？ ……昔、利府町の湿地帯には、良質な菅(スグ)草が自生し、「菅藪(スガコモ)」と呼ばれた敷物が作られていました。その菅藪の編み目が10編あることから「十符の菅藪」と呼ばれ、みちのくの「歌枕」としてもうたわれていました。これが、「十符の里」「十符の浦」と呼ばれるようになり、十(と)が利(と)に、符が府に変わったと言われていました。



### -お店の情報 稲庭うどん 瀧さわ家

- 宮城県宮城郡利府町赤沼浜田100-83
- 022-364-4844
- 月～金 11:00～15:00(ランチ営業のみ)
- 土・日・祝 11:00～19:00 ※スープがなくなり次第終了
- https://takisawayaya.com

## tsumiki TOPIC



### 【 リフバッグ (=エコバッグ) を作ろう! 】



毎日のお買い物にエコバッグを使うことが、日常的になりつつある今。お店で渡されるレジ袋を使わず、自分専用の袋やバッグを持参することは、身近で簡単に取り組める環境活動のひとつとなっています。

tsumikiのセレクトショップでお買い物をする方や、こ・あきない市やもくようマルシェに訪れる方からも、「tsumikiにも、エコバッグがあったら良いのにね」という声が聞かれるようになりました。そこで「利府町ならではの、オリジナルティあふれるバッグを作ってみよう!」と、リフバック (=エコバック) プロジェクトがスタートしました。

### 【 利府ならではのオリジナルティをデザインする 】



利用者の方々にも呼び掛け、制作にあたり何度かミーティングを行いました。「利府町といえば何だろう?」「利府町のいいところは?」など話し合いながら「こんなエコバッグがあったらいいな」のアイデアを出し合いました。また館内でも、2週間にわたりアイデアを募集。幼稚園のお子様からシニア世代の方々の協力で、約80ものデザイン案が集まりました。

アイデアを見ていくと、利府町民の方はもちろんのこと、町民以外の方も、利府町といえば「利府梨」というイメージあるようで、梨をモチーフにしたデザインが多く寄せられました。

### 【 みんな揃ってリフバッグを持とう! 】

絵柄や形や色、大きさや持ち易さなども重要なポイントになります。年齢に関係なく誰でも、買い物のときはもちろん、日常的に気軽に持てるバッグにしたい。そして、描かれたイラストを見ながら梨の種類が言えたり、収穫時期が分かったり、利府梨のことに詳しくなったらおもしろいね。そんな「おもしろい」をデザインに入れ込む工夫をしました。リフバッグを持つことで、梨について話さずにはいられない、バッグを通して利府のことをより知ってもらいたいと、プロジェクトメンバーの「伝えたいこと」が形になりました。

tsumiki オリジナルエコバッグ  
リフバッグ  
tsumiki セレクトショップにて  
お披露目 & 販売!



## tsumiki COLUMN



### データで見る「こ・あきない市」

	2017 冬の陣	2017 夏の陣	2017 秋の陣	2018 冬の陣	2018 夏の陣	2018 秋の陣	2019 冬の陣	2019 夏の陣
11 来場者数 (人)	350	350	230	280	350	280	350	150
出店者 (人)	20	14	12	17	26	21	23	19
総購入点数 (個)	-	309	259	888	579	635	747	522
総売り上げ (円)	-	138,930	149,300	365,540	325,030	323,640	356,818	264,920
一店舗当たりの 購入点数 (個)	-	22.1	21.6	52.2	22.3	30.2	32.5	27.5
平均売上 (円)	-	9,924	12,442	21,502	12,501	15,411	15,513	13,943
一人当たりの 購入点数 (個)	-	0.9	1.1	3.2	1.6	2.3	2.1	3.5
顧客単価 (円)	-	397	649	1,306	929	1,156	1,019	1,766

こ・あきない市とは、来店経験がない、あるいは経験が少ない方を対象に販売の機会を提供するためにtsumiki内で行われるマーケットです。2017年2月からスタートし、2019年7月までに計8回開催しました。出店者へのアンケートをもとに、これまでの購入数や売り上げについてのデータを表にまとめました。まず来場者数を見ると、ほとんどの回で300名前の方々にこ・あきない市に足を運んでいただきました。今年2019年の夏に開催した市では来場者が急激に減少しました。これは、毎回実施していたゲストトークを行わなかったことが要因として挙げられます。ただし、一人当たりの購入点数や顧客単価は過去最高となっており、

来場者の購買意欲を高める商品が充実していたことがうかがえます。総購入数、総売り上げとともに最も多かったのは、2018年の冬に開催したこ・あきない市です。当日は積雪量も多く交通機関にも影響が出ましたが、来場者は大幅に減少することはありませんでした。出店者や販売している商品に魅力があれば、それを目当てにお客さんは足を運んでくれることがわかります。以上のことから、出店者のブランディング向上と商品のブラッシュアップが来場者の増加や売り上げに影響することが推測されます。tsumikiでは、今後も小売りにチャレンジする方々に役立つ専門相談やセミナーなどを実施しながらサポートしていきます。

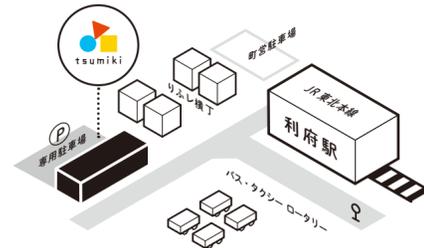
tsumikiディレクター 梶生和成



利用時間  
9:30-17:30  
(水・金曜日は21:00まで開館)

休館日  
火曜日・年末年始

〒981-0104  
宮城県宮城郡利府町中央1-5-2  
TEL 022-766-9231  
FAX 022-766-9232  
Email info@rifu-tsumiki.jp



設置者 利府町(政策課政策班)

利府町では、地方創生に向けて良好な住環境に「ワクワク感」をプラスした魅力的なまちづくりを進めています。政策課政策班は、地方創生の総括部門として「利府ならではの」シティセールス政策や、移住・定住政策などに取り組んでいます。

管理運営(業務委託者) 一般社団法人Granny Rideto

Granny Rideto(エスベラント語)は、日本語で「おばあちゃんの笑顔」と訳します。これから高齢化社会を迎える中で、おばあさんになっても笑顔で暮らせる社会をつくりたいという意味が込められています。同時に「Granny」には「おせっかい」という意味があり、地域のおせっかいはやく役割を担うという意味が込められています。

公式ウェブサイト

rifu-tsumiki.jp

Twitter

@rifu\_tsumiki

Facebook

<tsumiki>で検索

Instagram

@rifu\_tsumiki

「つみきのキモチ」は、利府町内を中心に隣接する市町村の公共施設、カフェ、店舗などで配布しています。

つみきのキモチ vol.11 発行日●2019年12月15日 発行●利府町  
企画●一般社団法人Granny Rideto 編集●葛西淳子・梶生和成(一般社団法人Granny Rideto) デザイン●homesickdesign