



日本のマンゴー栽培第一人者 ～人生を変えた食べ物マンゴーとの出会い～

話し手 果樹園芸農家
しやう の なお みち

庄野 直道さん (昭和23年2月12日生)

聞き手 鹿児島県立頴娃高等学校 普通科 2年



マンゴーとの出会い

私は東京出身で、元々は地質調査の会社に勤めていました。26歳(1974年)の秋に、港湾建設の調査でニューギニアに行きまして、そこにマンゴーの木がたくさんあったんです。下にもぼろぼろとマンゴーが落ちていましたよ。現地の人が木になっているマンゴーを私のために登って取ってくれて、それを食べたら、もう～甘くて美味しくて“こんな食べ物が存在するのか!”と感動しましたよ。日本に帰ってからもそのおいしさが忘れられなくて、1974年の末に退職して、自分自身で美味しいマンゴーを作ろうと決心したんです。その頃マンゴー栽培をしている人なんていませんでしたからね、周りの人から「何を考えているんだ」とか言われたりしましたね。



指宿の自然から得た栽培方法

栽培を始めてからは、台風で大きな被害を受けましたね～。東京と違う鹿児島の台風の威力に驚きましたね。マンゴーを台風の時期に収穫すると絶対に成り立たないなと思ひまして、加温栽培を試してみたんです。2月頃にハウス内に熱を加えて3月頃にマンゴーの花を咲かせれば、6月から8月までには実が採れるということが分かったんですね。そうすると台風は回避できるわけです。こうしてマンゴーの収穫時期をずらすことに成功したんです。この方法の熱にはハウス付近の温泉熱を利用しました。



暖かい指宿市にたどり着く

マンゴーを栽培している人はいないか果樹園を探して、北海道から順番に全国を歩き回りましたよ。1975年の5月に指宿にたどり着いた時は、パスがなくて困っていたところ優しい方が開園まで車で送迎してくれました。そこで、趣味でマンゴーを作っている人物によく出会えました。何とか栽培方法を教えて欲しいと申し出たら、初めは断られました。数回手紙を書き、直談判しまして、ようやく受け入れてもらえました。そこから2年ほど泊まり込みで栽培方法を教えてもらい、日本で初めて経済栽培をスタートさせました。指宿は暖かい地域ですし、離島に比べて車で出荷できるというのもあって、指宿で栽培することにしました。



本物を味わう大切さ

私はマンゴーを栽培したい、自分で食べたい、誰かに食べてもらいたいという思いで、数々の失敗をしながらも栽培に成功することができました。本物のマンゴーはおいしさも香りも違います。ぜひ本物のマンゴーを食べてもらいたいですね。マンゴーに限らず何でも本物を経験することが大切です。若い人たちにも何でもチャレンジして本物を追求して欲しいと思います。



聞き書きコラム



温泉熱を利用した山川の製塩所跡

指宿温泉を山の幸・海の幸へ

指宿にある指宿植物試験場(鹿児島大学農学部附属農場)では、1919年(大正8年)に前身となる鹿児島高等農林学校の初代校長 玉利喜造 博士の働きかけにより、温泉利用の試験に着手した。同年冬には140種類の熱帯植物栽培試験を開始した。現在でも泉熱を利用した施設加温方法を生かし、熱帯・亜熱帯性の作物、果樹、野菜、観賞植物、栽培および温泉熱利用園芸などに関する教育・研究を行っている。他にも指宿市内では、温泉をウナギの養殖に利用している。地下の温水(25～30℃)をポンプアップして池に直接利用する方法と高温の温泉から熱交換によって利用する方法がある。