

# 多々見市長の「匠」探訪記④

「舞鶴のアルギット葡萄」生産者 梅原治喜さん



七転び八起き・・・失敗は成功のもと  
味へのこだわり 夢はつづく

市内で活躍されている“匠”を、市長との対談で紹介する「匠」探訪記。第4回目は、絶品の味を提供している「舞鶴のアルギット葡萄」の生みの親、梅原治喜さんです。



▲ブドウの香りが辺り一面に



▲ビニールハウスへ移動



▲匠の技に感心



▲もうすぐ収穫を迎える「藤稔」



▲梅原治喜さん（71歳、平）梅原農園を経営。独学で農業を学ぶ。幾度となく失敗を繰り返し、究極の味にたどり着いた努力の人。「舞鶴のアルギット葡萄」は舞鶴あぐりブランド推奨品にも登録され、今は後継者の指導にあたる。



▲のどかな小道を歩く梅原さんと市長



▲すぐに意気投合

## アルギット農法との出会い

**市長** アルギット葡萄を作るようになったきっかけは何ですか？

**梅原さん** 私は、20歳の頃から農業を始めました。最初は切り花や野菜の露地栽培をしましたが、どちらもうまくいかず、次にハウス栽培を行いました。それが今から40年ほど前のことです。最初はトマト作りでしたが、「形」よりも「味」にこだわり、ほかのものとひと味違うということでも売りました。その中で出会ったのがアルギット農法でした。それまでいろいろな肥料を試しましたが、たまたま、ノルウエー産の肥料をトマトに使ってみたら、今までよりも甘くて、つやがあり、香りのよいものができたのです。それで次はブドウ作りに挑戦したのです。

**市長** なぜブドウを作ろうと？

**梅原さん** 子どもの頃にブドウが好きでしたが、なかなか食べることができませんでした。自分が食べたいものを作りたい、それを周りの人にも食べさせたいというのが原点です。それと、これからブ

**梅原さん** はい。なぜ実らないのかわからなくて山梨までブドウ園を見に行きました。山梨からわざわざ来てもらったこともありましたが、岡山へも行きました。

**市長** 先人として頑張っている方への勉強に行くわけですね。

**梅原さん** わからないままだと行き詰まるでしょ。聞きに行ける人がいたら聞きに行ったらよいのです。遠い近いは関係ないですよ。

**市長** 私も同じです。手術の特技ですが、日本で5本の指に入るドクターを全員訪ねました。ああいうやり方もあるのだなと、とても勉強になりました。

**梅原さん** 見るということはすごいことです。ほかのよいブドウを見て、どういふふうになっているのか。それがわかるようになったら自分のブドウもわかるようになる。いかに目を養っていくかだと思います。

**市長** まさに「百聞は一見に如かず」ですね。

ドウの時代が来るという自分なりの確信もありました。それが30歳の頃です。

**市長** なぜ、アルギット農法でおいしくなるのですか？

**梅原さん** ノルウエー産の海藻にはミネラルが豊富に含まれていて果樹のうまみ成分を引き出す力があります。しかし果樹栽培は肥料だけではなく水、土、光、温度などさまざまな要素が関係します。いろいろな経験を繰り返しながら、手間をかけて今の状態になったという感じです。

## 百聞は一見に如かず

**市長** 長く農業をやってこれられて、一番うれしかったことは何ですか？

**梅原さん** 何といっても、初めて自分が求めてきたものができたときです。満足するものがね。実はブドウは7年間実がならなかったんです。素人が最初から先生なしでやるのは無謀ですよ（笑）。その中でやってきて初めて自分の納得のいくものができたときは、それは何とも言えなかつたです。

**市長** 7年も？

## 匠の技を後世へ

**梅原さん** 去年の夏くらいから若いご夫婦に農業を手伝ってもらっています。この世界はある程度経験をつまないとうまくいきません。私が生きている間はいくらでも協力するので、「目標」をもって、今の施設で何とかやれる体制を作れと言っています。何事も自分で汗を流さなかつたらだめです。でも、自分は人にものを教えたことがないので、どうやって教えたらいのか正直わからないのです（笑）。

**市長** 以前、多くの若手を育てられていた知り合いのドクターに、どうやって教えたらいのかと尋ねたら、「働いている姿、背中を見せればよい。一生懸命にやっていると見せたら、言わなくてもいいのだ」と。私もそうだと思います。梅原さんが1つひとつ言わなくても、そばにいて見ているだけで、工夫をしないといけないとか、ポイント、ポイントを若者はつかんでくると思います。

## 舞鶴のアルギット葡萄

ミネラルやビタミン、カルシウムなどの栄養素が豊富に含まれるノルウエー産の海藻を肥料に用いる「アルギット農法」により育てられる。

木や枝、葉、土との「対話」ともいえる手間をかけた梅原さんの匠の技によって、濃厚な味と食べ応えで評判の葡萄が生み出される。

食べごろは、8月上旬～10月中旬。