

〇〇さんの、そこが知りたい!

Vol.12

このコーナーでは、契約者の中で「野沢・飯山をメインに事業を行なっている方」に向けてインタビューさせてもらっています。お客さま同士が繋がりが合い、地元がより盛り上がっていったらいいな～と思っています。(今回は特別・山ノ内編でお送りします)



山本園さんの事業内容を教えてください。

亮: 山本園では農業で、葡萄をメインで作っています。葡萄の栽培と、あと販売をやっています。

謙: いつ頃からやっているんですか?

亮: 創業自体は、聞いている話だと、1935年くらいから大体85年くらい前から始めたみたいで。

謙: そうなんですね。何代目になるんですか?

亮: 僕で4代目です。ちょうど今年、三代目の親父から四代目の僕に引き継いだって感じで。

さて、第12回目の今回は・・・

果樹栽培「山本園」の 山本亮介さん・愛さんご夫婦です!!!

中学か高校の頃からスキーの先輩として知り合いだった亮介さん。その頃からずっとお変わりなく、いつも優しくて穏やかな先輩でした。奥さまの愛さんも、そんな亮介さんに本当にピッタリな女性で、いつもニコニコあたたかく迎えてくれます。お二人とお話していると、とつもなく心が落ち着くのです。

この日のインタビューも、葡萄の瑞々しい香りの中、美味しい空気とおいしいお茶をいただきながら・・・ただただ幸福な気持ちで満たされていくのでした。

【インタビューは11月9日 山本園・葡萄畑で】

謙: そうなんですね。ちょうどいいタイミングで来ました。

2人: 笑

謙: リンゴが初めはメインだったんですか?

亮: 元々はウチはリンゴ園で、そもそもはここも畑が雑木林というか松林で持ってたのを、先代のじいちゃんというか、ひい爺ちゃんの代で自分たちで手で開墾して、畑を始めたのが始まりで。多分、ひたすら木を切ったり・・・

謙: その頃だから、やっぱり重機とかなしで、ですかね?



亮: 昔は多分無いだろうから。しかもこれだけの畑全部だから 相当。

謙: 相当ですよ。

亮: そこから始まって、最初は全部リンゴだったところからスタートして、で二代目の俺の爺ちゃんの代から葡萄もちょっと植え始めて。で、そこから親父の代でけっこう葡萄を増やして。で、今年オレに変わったところからまた、更に増やして。

謙: 今、葡萄オンリーですよ？

亮: そう、葡萄オンリーです。

謙: シェインマスカットがだいぶ最近流行っていますけれど、種類でいうと何を作っているんですか？

亮: うちでは種無しの巨峰とシェインマスカットとピオーネ。まあ、これから何年かすればもうちょっともう2、3種類くらい品種が増える予定。いま、新しい苗木を植えてあるので。

大学卒業後、すぐに帰ってきたんですか？

亮: もう、そのまま。卒業して、他に勤めとかもしないでそのまま。それが一応、条件(大学へ行ってスキーをするための)だっというか…。

謙: そういうのもなんか、いいですね。



【大学4年、フランス・ティーニュ遠征】

仕事で、どんな時が嬉しいですか？

亮: やっぱり一番嬉しいのは、買ってくれたお客さんから「美味しかった」って言ってもらえたりだとか、「他でこんな美味しいの食べた事ない」とか言ってもらった時だね。

謙: それは当たり前ですけど、めちゃくちゃ嬉しいですね。

亮: あと、自分でこうなるだろうって思った通りのものができた時とか。

謙: あ、そっか。やっぱり、出来の良い悪いとかありますもんね。

亮: その時によって、しっかり大きい良い房になるものもあれば、全然小さい房になったりだったとか思うようにいかないものもあるし、しっかりできる時もあるし。



謙: そうなんですね。今年の出来はどうですか？

亮: 今年は全体的にはいい方で。

謙: いいですね。天候的に良かったって感じなんですかね？

亮: 天候的には7月が梅雨長くて、ずーっと雨降ってて陽が当たらなかつたら大丈夫かな？と思ったら意外とそこで水分もらって、8月になったら猛暑でずーっ

と陽があたってたからそのお陰で葡萄の色づきも良くなったりして。

謙: そうゆうこともあるんですね。

亮: 逆に、こんな異常気象の割にはいいものができたって感じです。

謙: なんか葡萄はデリケートそうですよ。

亮: かなり…。結構、病気にも弱いから定期的にしっかり管理したりだとか、防除とかしないとすぐに病気入っちゃうとそこから畑中に広がっちゃうから。



謙: 全部に袋をつけるんですね？

亮: そう。袋も…かかっちゃいけない防除もあるから、だから実が付かないように、収穫予定している房は全部袋をかけて、プラスそこに雨とか日よけを兼ねて傘みたいなのをかけた。だから、全部の房にそれをかけなきゃいけない。

謙: どれぐらいありますか？

亮: トータルで…うちの畑ハウスからこの露地まで合わせたら大体、4万房くらいは。収穫する房はね。

謙: わ…。そうなんですね！ ちょっと想像つかないですね。4万って。

亮: で、元々なつた葡萄はもっと多分3倍4倍くらいはあって、そこから制限して。。いっぱい出来過ぎちゃうと養分とか回らなくなっちゃうから。ちゃんと最後残す房がそのくらいだけ。何にもしなかったら12万とか。

謙: もはや天文学的な！ 2人: 笑

休みの日は何していますか？



謙: あるのかって感じですけど、休みの日は何していますか？

亮: まあ、大体休みも予定が入るから休みって感じで基本的には何かしら仕事があるから。本当に休みって言えばゴルフの予定が入ったりあと、ちょっと仕事が落ち着いたって言えば2人で買い物とか出かけたり。今年はコロナの事もあったから、あれだけど毎年大体決まった時期に旅行に出かけたりだとか。

謙: 旅行はどんな所へ？

亮: 一番多いのは東京方面で、ディズニーとか、お台場とか、スカイツリーとか。

謙: 愛さんが好きなんですか？

愛: ディズニーが好きです。

謙: それはいい旦那さんですね～。

まあ、男は隣でビール飲んでりゃいいのか。

3人: 笑

亮: あとは、鎌倉とか江ノ島方面とか行った時もあったし、栃木の方。日光とかそっちの方も行った事もあるし、たまに両親とも4人で群馬のコストコとか高崎のイオンモールとか結構、年に2、3回ぐらい。

謙: 本当にこういう生きものですから、あんまり長くは(休みが)取れないですよ。

亮: やっぱ、その期間にしっかり管理してあげないと。ちゃんと大きいものを作れないから。

冬は志賀高原スキー学校でインストラクターをやりながら技術選も出てます。

謙:そうですね。毎年全日本まで進出されてますよね。

亮:ここ数年は予選通過して。でも予選に挑戦するようになってから最初の2年くらいは予選通れなくて。初めて通れるようになって、また次の年予選で落ちて、通れて落ちて、そこから毎年続けて通れるようになった。



謙:長野県って通るだけでも結構、難しいですからね。

亮:最近滑り自体もレーシングに近づいてきているから…いっときはどうやって滑ったら良いかっていうのが迷った時期もあったけど。

謙:じゃあ、よりまた有利になりますね。

亮:それで成績も上がってくれば一番良いけど、まだそんなに良い成績が残せてないから。

謙:ちなみに、どちらのスキーを履いているんですか？

亮:スキーはOGASAKA SKI。親父さんにもお世話になってます。

謙:ありがとうございます笑 技術戦出ながら志賀高原の指導員もやってるんでしたっけ？

亮:普段はスクールのインストラクターとして、キッズレッスンとか修学旅行、初心者から一般の上級とか検定受けるような人まで。

謙:ちょっと、もったいない気もしちゃいますけれど？

亮:なんでも 笑 与えられた仕事は。

謙:でも、きっと初心者を教えるのも良いですよ。

亮:それはそれでやっぱり初心者の方が逆に難しく、やっぱり最初が肝心で。いかに楽しく教えるかっていうが…だから修学旅行生とかも一つの団体で生徒数200人とか300人って来ると、その200人300人新たなスキーヤー

が誕生するから、そこでいかに楽しく教えて、またその200人300人の中で何人かでも良いからスキーやりたいてかえってきてくれる子がいれば良いかなって感じで。

謙:素晴らしいです。

「今後こうしていきたい」をお願いします。

亮:今年からホームページ作ったりだとかネット販売を始めて。

謙:あれ、具合いいですよえ。

亮:それをもうちょっと種類を増やしたりだとか、加工品も作ったりだとか。

謙:種類っていうのは葡萄の？

亮:葡萄の種類だとか、販売のラインナップをもうちょっと改善したりだとか。で、今ちょっと加工品も新しいのを作ろうかと思ってドライフルーツをちょっと試みに作り始めていて。



試作品をいただきました。菌応えがあつて美味しい！

謙:すごいじゃないですか！

亮:通年通して販売できるものが…。冬は葡萄自体が収穫できなくなっちゃうので…それとかあと、シャインマスカットって結構、冷蔵とか貯蔵がきく葡萄で今後、倉庫型の冷蔵庫とか作って、10月とかに取り込んでおいたものを12月入ってからとか…今までリンゴをお歳暮で販売していたのを、今度はシャインマスカットをお歳暮とかにできればなあという風に。

謙:絶対いいですね！ドンドン展開されて、またこれから楽しみですね。



【インタビュー終わり】



亮介さんのやさしさって、どこから来ているんだろう・・・？山本園の畑に行ってみれば、すぐにその根元を感じ取ることが出来ます。先祖代々の畑を小さい頃から手伝って、あのご両親のもとで育てて来られたんだもんね・・・。そんな亮介さんが、また愛さんみたいな素敵な奥さまと結婚して。いつも山本園の皆さんとお会いするたびに、こちらまでやさしい気持ちになれるのです。太陽の下で身体を動かして、家族と共に生き物を育てて働く喜び。改めて幸せなことだなあ・・・と思います。

亮介さん、愛さん今回もありがとうございました！改めまして、これからもずっと、よろしくお願いします。

果樹栽培 山本園（山ノ内町）

電話：080-1073-9357



◆ホームページ：<https://yamamotoen1935.com>

（通信販売もやっています。自宅用にもギフトにも非常に便利です！！）



山本園さんからプレゼントです!!!

「KEN TIMES、見ました！」

と、メールしていただいた方**先着5名**に！

ネット通販・来年のぶどう

【500円引きクーポン】を差し上げます。

メールはこちらまで

yamamotoen.1935@gmail.com

ご契約者・インタビューバックナンバー

(河野謙のホームページでご覧いただけます)

「ぽっぽ動物病院」
松川恵さん



「有限会社 丸見屋商店」
河野晃久さん



「リフレイン福沢の癒し処」
福澤美里さん



「nozawa green field」
河野健児さん



「やよい農園」
滝沢弥生さん



「and sugar」
高坂沙也香さん



「ambis」
福澤龍一さん



「翻訳家」
辛島・ジェニファー・フランセスさん



「POWERDRIVE R117」
庚敏久さん



「Body care salonWISH」
白石里香子さん



「タイコア合同会社」
ロビンソン・ガードナーさん、奈津子さん

