

のじりききがき

—メロン物語—

フロンティア精神で広めたメロン栽培とマンゴー誕生

のじりききがき
—メロン物語—



宮崎県小林市旧野尻町のフロンティア精神と共に在る暮らしを紹介します。



のじりききがき —メロン物語— フロンティア精神で広めたメロン栽培とマンゴー誕生

五人の先兵 前例のない新たな道を切り拓く	P.03~P.08
生産者 農協 行政 三位一体で挑んだ成長と発展	P.09~P.14
のじりメロンの歩み	P.15~P.16
メロン、そしてマンゴーへ 受け継がれるフロンティア精神 新たな宝を創り出す	P.17~P.22
のじりで楽しむ! メロン&マンゴー	P.23~P.24
あとがき	P.25~P.26

「フロンティア精神実践のまち」として、
農業、園芸、畜産などと、発展してきた、
宮崎県小林市旧野尻町。
困難を乗り越え、水路を引き開田した先人たち。
前例のないことへ挑戦する
「フロンティア精神」が受け継がれています。
合併により町の文化や歴史が薄れゆく中、
野尻に暮らす人々の視点から
町の歩みを語り継ぐ
「のじりききがき」を発行します。
テーマは、
野尻が誇る園芸品メロン、
そしてマンゴーの物語です。



五人の先兵

前例のない新たな道を切り拓く

野尻で最初にメロン栽培を始めたのは、

当時若干二十歳の若者たちでした。

前例のないことへ挑み、メロン栽培の道を切り開き、

「五人の先兵」と呼ばれた

立山秋盛さん、黒木修さん、永田純一さん、

榎屋安雄さん、山下誓さん(故)。

当時の話を、立山さん、黒木さん、

永田さん、榎屋さんに聞きました。



「食ったこつもね」 手探りででの挑戦が始まる

昭和40年、野尻の主な作物は米と原料用のサツマイモ。デンプンの輸入自由化が始まったことで、主原料であるサツマイモの価格は低下し生活が苦しくなっていた。

「サツマイモに代わる何かはないか」
農業改良普及センターに相談する中で、「野尻は朝と夜の温暖差があるから、なんか果物とか作れんかと話していて、そこでメロンはどげんじゃろ」と着目し始めた。当時は唐芋1俵(50キログラム)に対し、メロン1箱(4キログラム)が同じ値段。「じゃったらメロンやつてみつか」と、野尻SAPのメンバーだった立山秋盛



立山秋盛さん

黒木修さん

さん、黒木修さん、永田純一さん、榎屋安雄さん、山下誓さん(故)の5人が立ち上がった。

5人は当時19歳〜20歳、野尻にはメロンの種もなく「食ったこつもねかった」と、ゼロからの始まりだった。「知らない世界だったから突き進むことができた。誰もわからないから団結できた」。

手探りで始めたメロン栽培、普及センターに通い詰めて学び、毎日遅くまで技術を重ね、「お金がなかったので、竹を分けてもらってそれでハウスを手作りした。切り方からやったよ、みんなで暗くなっても作業しちよったね」。「成人式の帰りにスコップ持っせ田んぼに行ったな」、20歳のころのほとんどの時間をメロンにかけていた。



永田純一さん

榎屋安雄さん

青空集荷場で初収穫

「あんときの味が忘れらんね」

昭和44年、プリンスメロンの初収穫。当時は集荷場もなく立山さんの畑に集まり「青空集荷場」で共同出荷した。「初物食は東を向いて思いっきり笑え」という土地の習わしの元「どんげうまいか、みんなで食った。あんときの味は忘れられんね。生まれて初めて、げん甘いやつ食った、うんめなうて言って笑ったな。香りがよかつたなあ」と、出来栄えに胸を躍らせた。「自分たちが惚れ惚れするようなメロンを作る」とを目指して始めたメロン栽培。最初は理解されないこともあったが「栽培日記をつけて共有したり、収穫したメロンを食べてもらうな



どを続けていくと、2年目、3年目、4年目と、どんどん広がっていった。

自信をもって子ども達に
伝えられることが
何より嬉しかった

「町の歴史の本に、メロンを5人の若いグループが作ったと書いていて、子どもらに『これはお父さんたちだよ』と自信をもって伝えられることが何より嬉しかった」。

5人で始めたメロン栽培は、町全体に広がり仲間を増やし、プリンスメロンからゴサックメロンへと改良を重ね、昭和52年には野尻町のゴサックメロンは1産地1品種1億円を達成し、日本一の評価を得るまでになった。



生産者 農協 行政 三位一体で挑んだ成長と発展

「五人の先兵」と呼ばれた若者たちを支援、
野尻のメロン栽培の普及、
発展に尽力された方々にお話を伺いました。
生産現場、販路開拓や経営面、
人材育成など様々な視点から
当手を振り返ります。



水がない弱みを
強みに変えた
青年たちの勇気と
町のフロンティア精神

原料用かんしょの転作、「水がないから何もできない」という諦めが町の課題でした。乾燥を好む作物を探し、メロン生産を提案し、地域を回り、毎晩座談会を開きました。なかなか賛同者が現れない中、五人の青年たちが手を挙げてくれたのです。当時の町長がフロンティア精神を掲げ、応援してくれたことも追い風となり、青年たちと家族と一緒に試行錯誤しながら、夜も正月もなく奔走し、初収穫できたときは、みんなで喜び合いました。



原口春盛さん

当時 小林農業改良普及所 職員

松田忠士さん



当時の原口さん

その後、五人を中心に栽培面積を広げ、後継者を育てることに注力していきました。(原口さん)

昭和45年、初任地として赴任し、当時盛り上がっていた小林地区SAP活動の中で、特に、メロン栽培をしていた釘松園芸グループの活動が素晴らしかったと印象に残っています。(松田さん)



ミツバチ交配・ 寒冷沙(かんれいさ)栽培 知恵と努力を集めて 日本一の評価

レンゲ畑をヒントに、ミツバチ交配を取り入れたことで、人口交配では「反が限度だった生産が、三反分栽培でできるようになりました。また、寒冷沙栽培を始めたことで、ピーマン栽培もできるようになりました。築の経営が豊かになっていきました。築地市場で日本一の評価を得たことや、町外に出稼ぎに出ている人が戻ってきてくれて、小学校の運動会に両親揃って参加する家族の姿を見られるようになったことは嬉しく、印象に残っています。(園田さん)

品質向上、本物志向、 使命感で突き進む

昭和60年に園芸担当となり、当時は100軒近くいた生産者の元で、日の出とともに回っていました。アイヌメロンを導入したときは、最初はなかなかうまくいかず苦戦しましたが、協力してくれる生産者と共に、試行錯誤しながら必死に取り組めました。品質改良した結果、生産者の経営がどんどん安定していったことが、一番嬉しかったです。(岡本さん)

メロンの成功は、 町に希望を与えた

社会教育主事として、若い人たちが



自信と夢をもてる教育方針を目指し、「農業の発展が町の発展に繋がる」「教育が土台になる」という想いで、農業青年育成に取り組んできました。彼らは本当によく頑張っていました。メロン栽培の成功は、他の若い農家にも「負けちゃいけない！俺たちもやるんだ！」と、競争心、やる気、希望など、良い影響を与えました。(森田さん)



森田重明さん
当時 野尻町役場 職員



岡本正澄さん
当時 小林農協 職員



園田正明さん
当時 小林農協 職員

のじりメロンの歩み!!

昭和44(1969)年 プリンスメロン初収穫

5人の若者が中心となり、初収穫を成功させる。
食べたことも、種もない中で、
5アールの共同試作圃場からの始まりだった。

昭和48(1973)年 コサックメロン導入

ビニールハウスも増え、トンネル栽培から移行し、
コサックメロン栽培が導入される。

昭和52(1977)年 販売高1億円達成

この頃、ミツバチ交配を取り入れ始め、
生産面積が大幅に拡大した。
販売高1億円を突破し、
築地市場で出荷量・品質日本一の評価も得た。

昭和63(1988)年 アールスメロンが普及

市場の高級志向に伴い、アールスメロン栽培を始めた。
年二作型栽培も普及。

平成5(1993)年 販売高10億円達成

野尻町産メロン2品種で、販売高10億円を突破。
記念大会が開催された。

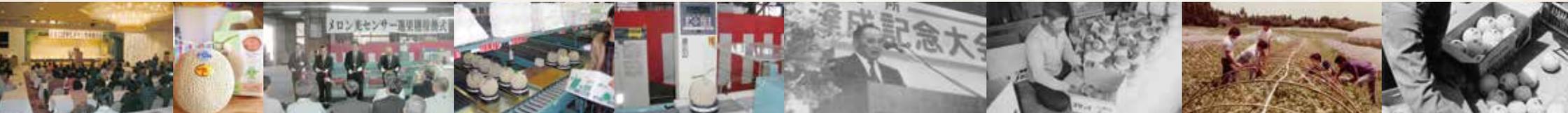
平成19(2007)年 光センサー選果機導入

外観だけでなく糖度や内部の痛みの有無など
品質管理の向上と、食の安全・安心に対応するため、
J.A.こばやしでメロン光センサー選果機を導入。
これによりトレーサビリティ(生産・流通履歴を
追跡する仕組み)も確立した。

平成20(2008)年 めろめろメロン誕生

糖度14度以上など基準をクリアしたメロンを
「めろめろ温室光センサーメロン」(通称めろめろメロン)として、
みやぎきブランドに認定された。

※数値は、こばやし農業協同組合の資料に基づいています。



メロン、そしてマンゴーへ 受け継がれるフロンティア精神 新たな宝を創り出す

町の特産物となったメロン。

今も野尻の産業を支える欠かせない作物ですが、
農業規制の問題などから、

ピーク時と比べると縮小傾向にあります。

「メロンに続くものを作れないか」

試行錯誤を経てたどり着いたのが

「マンゴー」でした。

当時を知る方々にお話を伺いました。



「メロンに続く作目を！」 中山間地域で 初めての挑戦

中山間地域でのマンゴーの栽培例はな
く「野尻でマンゴーは絶対に無理」とい
う声もある中、当時、野尻町役場の
経済課長だった松田茂孝さんは、2年
かけて徹底的にマンゴー栽培の調査を
行った。そして平成11年、2戸の農
家と1法人で試験栽培が始まる。「野
尻でもマンゴーを作れると確信が高ま
り、町全体から『やってみたらいい』と
後押しがあったので踏み出すことがで
きました」（松田さん）。町として取り
組むことを決めた当時の町長 長瀬
道大さんは「松田課長の徹底した調
査結果、農家さんの熱意など、開拓者

「様々な研究をし、たくさん失敗してき
ました。どうすれば失敗しないかを知っ
ていたので、野尻でもマンゴー栽培を成功
できると思いました。難しい面もありま
したが、みんなの力を結集し、成果を出
すことができ、技術者人生の中で忘れ
られない経験となりました」（浜田さん）。
マンゴーの産地として知名度が低い
中、「野尻のマンゴーは量と質で勝負
するーみんなで一つになろう」と団結
情報共有を積極的に行い、出荷は
農協に集約、選別する機械を早く
から導入し、生産者と生産面積を
増やし販路を拡大した。平成16年
販売高1億円、平成26年には5億
円を突破し、メロンと共に野尻の特
産物として、町を支え続けている。
(数値はJ.A.ばやし提供)

マンゴーができるまで



苗を植える(一度植えた苗は20~30年育ち続ける)



芽が出て約1ヶ月で花が咲く



花が咲き、ミツバチによる受粉で実を作る



実ができると一つ一つネットに入れ、葉が重ならないようこまめに確認し、均等に綺麗な色がつくように大切に育てられる



実が赤くなると収穫!収穫時期はハウス内が甘い香りで包まれる

精神が流れていることを感じ、決断で
きました」と話す。
技術面を支えた、当時西諸県農業改
良普及センター職員の浜田保典さん
は、野尻に来る前は4年間試験所でマ
ンゴーの研究を行っていた。

農業人生を変えた、 マンゴーとの出会い

マンゴーを始める前は、米やサツマイモなどを栽培していました。ぶどう栽培をしていたことがあり、その時はうまくいきませんでした。果樹をやりたい気持ちをずっと持っていました。マンゴー栽培を始める話を聞き、もう一度挑戦したいと思い、手を挙げました。

毎年実がなるまでプレッシャーはありますが、33人の仲間を始め、たくさんの人と出会えて、様々な経験ができていくことが嬉しく幸せです。マンゴーの巡り合わせは、生活のためだけでなく、人生の豊かさを広げてくれる出会いとなりました。(松田さん)



岩松厚義さん
マンゴー農家



松田泰一さん
マンゴー農家 マンゴー部会長



初めて食べた時の感動を、 創り手として届けたい

昭和50年からメロン栽培を続けてきましたが、臭化メチルが使えなくなると聞き、何か変えなければいけないと考えていました。視察で初めてマンゴーを食べ、今まで食べたことのない美味しさに驚き、これを作りたい!と思いました。メロン栽培で温度管理には自信があったので、一緒に始めさせてほしいと熱意を伝え、栽培を始められることになりました。周りのサポートがあり、信頼していたので不安はなく、楽しみでたまらなかつたです。収穫の喜びは誰にも渡したくないほどで、あつたとき思い切つてマンゴーを始めて良かったと心から思います。(岩松さん)

のじりで楽しむ！メロン&マンゴー

最後に野尻で出会える、美味しく楽しいメロンとマンゴー情報を紹介します。

巨大なメロン?! のじりこびあメロンドーム

野尻湖畔にある、総合レジャーランド「のじりこびあ」。自然溢れる広い園内には遊具や乗り物、屋外プール(夏季限定)、観光バラ園などがあり、子どもから大人まで楽しめる。メロンをモチーフにしたメロンドーム内には、新鮮な地元野菜の直売所や、田舎料理バイキングレストランがある



- 住所 / 小林市野尻町東麓5160
- TEL / 0984-44-3000
- 営業時間 / 10月~4月:9時~17時
5月~9月:9時~17時30分

5月には、メロンとマンゴーを、お得に購入できる「メロン・マンゴーフェア」を開催。毎年早朝から長蛇の列ができる大好評のフェア。



マンゴー果肉がたくさん! 完熟マンゴーソフト

完熟マンゴーを贅沢にトッピングしたソフトクリーム。甘い香りが口いっぱいに広がる。レストラン、温浴施設、宿泊施設も併設している、道の駅ゆ〜ぱるのじりの限定商品。500円。

道の駅ゆ〜ぱるのじり

- 住所 / 小林市野尻町三ヶ野山4347-1
- TEL / 0984-44-2210
- 営業時間 / 8時~21時



ふるさと納税にも選ばれたマンゴージャム&ジュレ

地元産の農産物を中心に、素材と衛生にこだわり、手づくりの商品作りが魅力の、のじり農産加工センターが作る、マンゴーを贅沢に使用したジャムとゼリー(ジュレ)。小林市のふるさと納税の返礼品にも選ばれた人気の商品。マンゴージャム400円(税別)、マンゴージュレ350円(税別)。道の駅ゆ〜ぱるのじり・のじりこびあでも購入できる。

- (有)のじり農産加工センター
- 住所 / 小林市野尻町三ヶ野山137
- TEL / 0984-44-1195
- 営業時間 / 8時30分~17時 日曜定休



お土産にも人気! メロンアイス&マンゴーシャーベット

地元産のメロンとマンゴーをたっぷり使い、トロピカルな味わいとさっぱりした後味が大人気。「妃」(赤肉)と「雅」(青肉)2種類のメロンアイスと、メロンシャーベット、マンゴーシャーベットの4種類。各350円(税別)。のじり農産加工センターのほか、道の駅ゆ〜ぱるのじり・のじりこびあでも購入できる。

- (有)のじり農産加工センター
- 住所 / 小林市野尻町三ヶ野山137
- TEL / 0984-44-1195
- 営業時間 / 8時30分~17時 日曜定休



移住促進、観光、農業、産業、特産品：地域おこしの方法は様々で、答えも一つではないと思います。野尻に来て、地域おこし協力隊として何ができるか考えていたとき、学生時代から続けていた「聞き書き」をやりたいと思いました。この町に暮らしてきた方々の生活を通して見る、文化や歴史。そこに大切なかけがえのないものがあると感じていたからです。「野尻と言えばメロン」と聞き、最初のテーマに選びました。取材のために集まっていたとき、当時の話を聞かせていただきました。「みんなで集まるのは何十年ぶり。集まる機会をくれてありがとう」「改めて当時のことを思い出して嬉しかった」と、お話をしてくださった方々に喜んでいただけ、「のじり庁舎だより」で掲載した記事を読んだ地域の方には「こんな背景があったのは知らなかった」「知れて良かった」と反響をいただき、とても嬉しかったです。ここで紹介できたのはごく一部のことです。伝えきれないことも多々あると思いますが、野尻の文化、歴史を知るときつかけとなれば幸いです。ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

小林市役所 地域おこし協力隊 細川絵美



Special Thanks

取材にご協力いただいた皆さま／JAこばやし／小林市役所野尻庁舎

参考文献

『野尻町史』

発行者(取材・執筆・編集)

細川絵美 (小林市役所 地域おこし協力隊)

Design

伊藤斉 (ITO DESIGN ROOM)