

# たのしい たのしい 船穂校♪

倉敷市立船穂小学校 横山文朗

## 「アレキ」

船穂学区の特産物と言え、マスカットとスイートピー、そして野菜の苗が思い浮かぶ。なかでも「マスカット オブ アレキサンドリア」の加温栽培は、全国シェアの4割を占める。通称「アレキ」と呼ばれるこのぶどうの栽培は、明治の末年に岡山市横井、栢谷地区で始まった。ガラス温室を用いた施設園芸で多額の初期投資を必要とする果樹園芸である。戦後、この「アレキ」を栽培したいと考えた船穂の人たちは、岡山市の農家から苗木を手に入れた。苗木は手に入れたもののこのぶどうは高度な栽培技術を必要とする。岡山市の栽培農家がたやすくその技術をひらくはずもなく、船穂学区の人は自分の畑の苗木はそのままにして、岡山市の栽培農家の手伝いに出かけた。そして、作業を手伝う中でその栽培技術を習得し栽培に成功した。

栽培農家の一人が、ストーブで加温すれば早い時期に出荷できるのではないかと考え、石炭ストーブで加温した。収穫した加温マスカットは一房1万円取引された。昭和30年代半ばのことであり、現在の貨幣価値にすれば10万円を超える額である。色めきたった栽培農家は次々と加温栽培に取り組んだ。冬場のそして夜を徹して石炭をくべ続けなければならない作業は過酷を極めたが、加温マスカットの産地としての地位が確立された。

マスカット栽培に用いられるガラス温室は、施設の設置費用が高額だし、平地でなければ建てることできない。それを鉄パイプによるビニール温室にすることで、経費を抑え、傾斜地の畑でもその勾配やうねりに応じて設置することができるようになった。栽培地は、北谷から平石、鶏尾へと広がり出荷量も増え、大阪や東京の市場でブランドを確保するに至った。

市場でブランドを維持していくためには一定量の出荷が必要で、出荷量が減ればその評価は危くなる。船穂のぶどう農家は、種なしのピオーネなどが人気を博しても「アレキ」にこだわり続け、ブランドを維持してきた。

- ・先進地の農家の作業を手伝う中で、「アレキ」の栽培技術を習得していった先駆者の**執念**
- ・真冬の深夜にストーブに石炭をくべ続けた営々とした**努力**
- ・「アレキ」栽培にこだわりすべてをかけた、いっそ仲間とともにという**思い**
- ・父祖のぶどう畑を受け継ぎ、「アレキ」栽培に取り組む人たちに伝承される**熱意**

毎年「アレキ」農家が提供して下さる「マスカット給食」の爽やかな甘さはこのような心の味だと思う。言い換えれば、船穂の気風の味であり、その気風を受け継ぐ子どもたちを育むことが「ふるさとを愛する」教育だと思う。

ここではふれなかったが、スイートピーについても同様のことが言える。