



1 2 3 果樹畑で桃の手入れをする増田さん。取材時に咲いていたザクロの花 4 増田さんご夫妻 5 きゅうりのジャムは生ハムと玉ねぎのスライスにかけて 6 大きな果肉がたっぷりのいちじくや桃のジャムはファンも多数

かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

9

創

農業で多くの人に 喜んでもらいたい 喜多農ますだ

果樹づくりを始めたのは14年前という「喜多農ますだ」の増田さんご夫妻。喜多町の高野街道沿いにある畑では桃やみかんなど14品目40種類の果樹を栽培、それらを原料にしたジャムやフルーツソースは白鳳（白桃）とともに本市ブランド産品にも認定されています。こだわりの「人の口に入るものだから」と農薬は極力使わないこと。「桃の栽培では、通常の4分の1程度の農薬しか使っていない」とご主人の勝紀さんは胸を張ります。「ジャムなどの加工品を作るようになったのはたくさんの方との

ありがたいご縁があったからこそです」と奥さんの光代さん。果樹栽培をするために、府の普及課が岸和田で実施した桃とみかんの栽培講習会に市外からにもかかわらず3年間参加させてもらったことが一つ目のご縁。講習会への参加は同市の選果場での出荷の経験にもつながり、選果の目も養われたとか。また、市内にある田中ぶどう園の方から加工品を製品として売るための指導をたくさん受けられたことが二つ目。そして、府主催の加工品の勉強会を通じて有名調理師学校の教授と出会えたことが三つ目。「二人で考えたジャムなどの試作品を何度も、先生の授業後、味見してもらい、風味やアイデアについて指導を受けました」と光代さん。教授とのやり取りは2時間を超えることも。そこでの意見やアドバイスをもとに試行錯誤を繰り返して、甘さ控え目の洗練された「喜多農ますだ」の風味



喜多農ますだ

主な販売場所 アグリかわちながの、あすかてくるで、奥河内ビジターセンター（奥河内くろまろの郷）
販売時期 桃のジャム（7月中旬～）、白鳳（7月前半）、桃のフルーツソース（8月～）、いちじくのジャム（9月～）
※問い合わせは産業観光課へ

妻の挑戦は今後も続きます。もともとは地名の喜多町からという「喜多農ますだ」。その名のとおり、農業で多くの人に喜んでもらうと、ご夫妻の挑戦は今後も続きます。

が確立されていきます。本市ブランド産品に増田さんの品が認定されたのもその後間もなくのこと。好評を得ている果物やジャム、フルーツソースは、多くの人の助けに懸ける情熱と努力が作り上げたものといえます。



▲季節ごとの果物を大切に加工した見た目も美しいジャムやフルーツソース