



2 1

1 梨の生育状況を確認する中谷さん 2 実の木になったままで完熟させます

「春の天候不順で開花が少し遅れましたがその後は順調です。甘くなるよう願っています」
日当たりが良く、果樹栽培が盛んに行われている小山田丘陵地。この地で梨と桃を作る中谷農園の園主、中谷仁大さんは、農業に従事してから11回目の収穫期を迎えています。
中谷さんは祖父、父から受け継いだ農園の3代目。高校卒業後に進んだ農業大学時代周囲の人たちのやる気に刺激を受け農業を志すことに。卒業後、20歳から農園の手伝いを始め、両親から栽培技術を学んだり、

かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

2

創

手を掛けた分だけ 成果を実感 中谷農園

友人らと情報交換したりしながら、様々な経験を積み重ねてきました。天候に悩まされることが多いものの、「ここ2〜3年で作業の流れがつかめるようになった」と手応えを感じています。

農園では、園主こだわりの良質な堆肥や有機肥料を使用。春の開花以降は、自家花粉を使った人工交配や、甘くて大きな実を育てるための摘果袋掛けなどの作業が続きます。季節によって作業が集中するときもありますが、消費者により良いものを届けたい思いが原動力になっています。

現在は梨10品種、桃5品種を栽培。これらは収穫したその日に直売所で販売されるほか、ジャムやゼラートなど様々な加工品に使われます。



中谷農園

■直売所(東峯バス停留所横)

販売時期 8月上旬~10月下旬

営業時間 午後2時~6時

※収穫期間中は定休日なし。

☎080-1416-9375

<https://www.facebook.com/oyamada74>

中でも、梨の「幸水」「豊水」「むさし」「あきづき」と、加工品では「清水白桃」を原料に市商工会が開発した「河内長野 小山田ももソース」の5品目が、市産品ブランド「近里賛品かわちながの」の認定を受けています。
「自分で考えて作業のやり方を変えていけるのが農業のおもしろさ。今後は、栽培品種や販売時期も広がっていきたい。市内のケーキ店などとも連携できれば」。中谷さんの夢は膨らみます。



▲「幸水」(左)と「河内長野 小山田ももソース」