

## 自家製発酵肥料で土づくり

鴻巣市 荒井広志さん

### 甘くて光沢ある梨・ブドウ栽培



【埼玉】鴻巣市の荒井果樹園は、70年以上続く果樹農家。梨を中心にブドウなど生産している。代表の荒井広志さん(50)＝写真＝は、消費者の喜ぶ顔や、おいしいの言葉が何よりの励みになるといふ。そのために必要な土づくりや栽培管理

にかける手間は、いっさい惜しまない。米ぬかや大豆を発酵させた良い有機質肥料を作るため、毎日1トンの量をスコップで攪拌する。こうして作った肥料を30年ほど使い続けているため、果実は甘みが強く表皮に光沢感が出るとい

う。荒井さんは昨年の秋から、新たに不耕起草生栽培に取り組み始めた。この栽培にしたことで、害虫に対する防除効果や樹園地内の土壌の水分管理に効果があり、夏場の高温乾燥にも耐え、大玉で甘い梨の収穫につながったと話す。また、直売所や農協などで販売している「梨シエラート」は「さっぱりとしながらも、濃厚な味わい」と好評だ。梨ならではの歯ざわりを残し、香りづけに白ワインを使うことで味に深みを出した。「品質向上をめざすだけでなく、不耕起草生栽培や植物生理についての学びを深め、環境に配慮した農業生産者でありたい」と荒井さんは今後の志を語る。