

マスカット職人を訪ねて



本郷マスカット園
本郷夫妻

本郷マスカット園の 生産ストーリー

創業八十年を越える旬果瞬菓 共楽堂の夏の風物詩、「ひとつぶのマスカット」。生のマスカットを丸々一粒使い、求肥に包んだ珍しいお菓子である。マスカットの中で最も位の高い品種、マスカットオブアレキサンドリアを使用している。普段購入するお菓子とは異なり、味も値段も贅沢な一品だ。一粒、一房の高級なマスカットができるまでにどのような物語があるのだろうか。岡山県岡山市の本郷マスカット園を訪ね、マスカット作りにおける極意を取材した。

お菓子のメインとなるマスカットは、共楽堂の契約農家のひとつである、本郷マスカット園で作られている。毎朝、園主である本郷勇さんによって、朝摘みのマスカットが三原の工場へ届けられる。初夏のある日、農園へ赴き、マスカットへのこだわりについて本郷さんに教えて頂いた。

本郷マスカット園
岡山県岡山市北区田益325
TEL.086-294-2751

共楽堂に出荷するマスカットは、通常市場で出回るものよりも酸味のあるものを用意している。その理由は、周りの求肥との甘さのバランスを考慮しているからだ。このマスカットをつくる上で本郷さんのこだわりは「いかに種を残すか」ということ。種をなくす処理をしたかどうかは確かに食



出荷間近のマスカット
オブアレキサンドリア

べやすいが、味のkokがなくなってしまう。また、本郷さんのこだわりは果実だけにとどまらず、土と堆肥にも及ぶ。栄養がなくなくなった土は表面の土と奥底の土を全て入れ替えた。堆肥も国産の間伐材を使用し、自家製のものを一年かけて作っている。「マスカットも人間と同じで一つ一つの樹に個性がある。美味しい

マスカットを作るための手間は惜しまない。マスカット作りを始めた頃から、毎日温室に通い変化を眺める日を続けてきたという本郷さん。長年真剣にマスカットと向き合ってきた日々が、彼のプロとしてのマスカット作りを証明している。

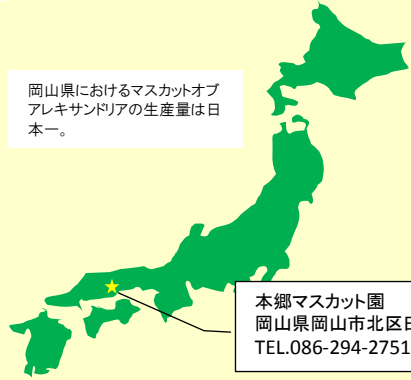
マスカット
ひとくちメモ

マスカットの食べ方
食べる直前に氷水で15分程度、冷蔵庫では30分冷やして食べるのがベストです。お菓子も同様に、食べる前に冷やしてから頂きましょう。

マスカットは皮ごと！

ぱりっとした食感、フレッシュな果肉を楽しむためには、皮はそのまま食べましょう。

岡山県におけるマスカットオブアレキサンドリアの生産量は日本一。



ジベレリン処理をした種なしの果実。果肉に薄い白い輪が残る。種のあるものより粒が小さく、酸味が薄い。



右/本郷マスカット園ハウス内の様子
下/ハウスの外観



マスカット の魅力

岡山県岡山市北区田益。その場所に、本郷マスカット園はある。「晴れの国」として知られる岡山県は、比較的暖かい気候に恵まれており、国内においてはマスカット作りのメッカであるといっても過言ではない。その地で、三代続くマスカット園を守る本郷勇さん。なんと、マスカット作りに関する知識はゼロからのスタートだった。

「神経質で、観察力のある性格が向いていたに違いない」長年共にマスカット作りを支えてきた奥さんはこう分析する。とはいえ、一人前のマスカットを育てるために、毎日毎日ハウスへ通い、観察し続けてきた努力の賜物であることは間違いない。



「マスカットは人間と同じ。一つ一つの樹に性格がある。ひねくれ者もいれば、ちよつと具合の悪いやつだっている。その様子を診察して、元気がないときはちよこつと点滴をして栄養を与える。まるで医者さんみたいでしょ」

私たちには同じ樹に見えても、本郷さんにとつてはそうではない。

植えて五年経つマスカットの樹は栄養の吸収が良く粒も大きい。一方、二十六年経つお年寄りの樹の果実は少し小さめ。その樹の隣にはすでに次の代を託すための若い樹が同時に育てられていた。マスカットの代替わりのための準備も怠らない。

アレキサンドリアは種があるものの方が美味しい、という事実をご存じだろうか。種なしぶどうが消費者に好まれる中、本郷マスカット園ではいかに「種を残すか」ということに日々努力している。理由は、種のある果実のほうが味にコクがあるからだ。と本郷さんは話す。一粒の大きさが小豆程度の時には八つある種が、成長につれてどんどん減っていく。その種をいかに残すかが、おいしいアレキサンドリアを育てるためのひとつの鍵である。

種なしぶどうは確かに食べやすい。しかし種があることで、酸味と甘みの調和がとれた一粒になる。知った上でじっくりと一粒を味わいたい。





「良いマスカットを作るために、良い基礎作りを惜しまない。つまり、そのための手間を惜しまない」

これは、本郷マスカット園における土と堆肥作りのポリシーである。外国産の木材を使った堆肥は塩分を含む可能性があるため使用しない。国産の間伐材を再利用したおがくずを買い付け、一年かけて自家製の堆肥づくりを行っている。

土は環境と栄養によって変化する。そのため表面の土と奥底に眠る土を全て入れ替える作業も行った。

ぶどうの女王と呼ばれる「マスカット・オブ・アレキサンドリア」。旬の時期だけ味わえるその爽やかな香り、みずみずしい味わいの裏に、生産者の努力やこだわりを感じたい。