



生産現場に情熱と好奇心を！

やました 山下 つよし 剛 さん



PROFILE やました・つよし (31・早苗町)
山下メロン園の若き三代目。メロン生産に情熱をそそぎ、日本一のメロンを目指し日々奮闘している。本業の傍ら、地域の安全・安心を守るべく消防団にも所属し活動している。

究極のメロンを目指して

市内の温室メロン生産者は現在30件ほど。同世代の若い生産者となるとほんのわずかなになる。そんな中で、温室メロンに情熱を注ぐ若手生産者の一人が山下剛さんだ。

山下さんがメロン生産者を志したきっかけは、「幼い頃にメロン生産を始めた祖父が亡くなった後を継いでいた父、母と祖母の家族3人で一生懸命メロン作りに励む姿を見たことであり、小学生の時には自然と将来メロン生産者になるうと考えていた」と言う。

「日本一のメロンを作りたい。品評会で入賞することも大切だが、『あそこのメロンを食べれば間違いない』と消費者に言ってもらえるようになることが大切だと思う。そのためには一年を通して安定したおいしさと見た目の美しさ、大きさが重要となってくる。全てがそろった究極のメロンを目指して作っていきたい」と力をこめる。

後継者不足に歯止めを

温室メロンは生産が非常に

難しく後継者不足が深刻な問題となっている。「研修を受けてすぐ始められる作物ではなく、経験による技術と感覚が必要な作物のため、新規参入が難しく、後継者が育ちにくい」と課題も多い。

現在、山下さんの農園では山下さんと両親、それに従業員1人で運営している。「家族経営に、従業員を雇用したのは、後継者不足の中、雇用を通じて生産の技術を伝えたいという思いがある。ゆくゆくは今の従業員が他の場所でメロンを生産して、また新しい従業員を入れて新しく人を育てるということができるのが理想」と今後の経営への思いを語ってくれた。

メロンをおいしく食べるには

メロンのおいしい食べ方として山下さんは常温を勧めているという。「冷やしすぎると味が分かりにくくなるのでできれば常温がおすすめ」とのことだ。

若手の生産者で集まって勉強会を行うなど、これからも山下さんの究極のメロン作りへの挑戦はつづく。