

## 農業情報総合研究所レポート／第2回

### 糸満市の「Natural Passion 沖縄 山城秀平さん」 ～糸満市で、無農薬のパッションフルーツを栽培！～

Natural Passion 沖縄の農園は、糸満市のひめゆりの塔から歩いて10分ほどのところにあります。農園からは沖縄の青い海が見えます。糸満市はパッションフルーツの産地でもあります。70軒ほどが栽培されています。

2020年2月12日、代表の山城秀平さんにお話を聴くとともに、農園の見学もできました。山城さんは30代です。大手ドラッグストアにお勤めの後、農業大学校に入り、就農されました。パッションフルーツ（品種はルビースター）をハウスで栽培されています。面積は200坪ほどです。3月と6月の年2回の出荷です。この見学は2月中旬でした。パッションフルーツの熟す前の緑色の実がなっていました。



パッションフルーツは蔓科の植物（和名はクダモノトケイソウ）ですので、ハウス内の支柱にはわしています。受粉は手作業で行っています。1日、5、6時間かかります。そこで、ハチ（ハナマル）による受粉を試してみました。パッションフルーツの花びらにはアザミウマ（スリップス）がいます。アザミウマに実が吸われると、皮にぶつぶつができて売り物にならなくなります。慣行農法の農家ですと、農薬をかけて対応しています。山城さんは、過去に花びらに農薬をかけたところ、気持ちが悪くなったことがあるので、無農薬で栽培しています。このため、花びらを手でとることになります。たいへんな作業です。



実がなったら、やはり手作業で袋かけをしていきます。大きくならないものは、袋かけはしません。形のいびつさとかでわかるそうです。私にはわかりませんでした。実が熟すと袋の中に落ちます。その後、ハウス内で熟した実を天日干しします。これで赤くなり、出荷となります。ちなみに、パッションフルーツの「パッション」は情熱の赤という意味かと思いましたが、花の形が十字なので、キリストの受難から「パッション」となったそうです。

土づくりは、たい肥、米ぬかなどで行っています。アミノ酸酵素も加えることで、パッションフルーツの糖度が高くなります。高い糖度とともに酸味もあり、とても美味です。昨年は一昨年の台風の被害で、大幅な出荷減少となりました。しかし、本年は台風の影響も少なく、また、暖冬だったこともあり豊作とのこと。販売ルートとしては、通販サイトのほか、主に県外の飲食店・事業者などです。今後、農地をさらに借りて、栽培量を増やしたいと考えています。



なお、下記通販サイトからお買い求めいただけます。ご家庭用、贈答用ございます。期間限定です。

<https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000050856>

以上