

白根グレイプガーデン

とみやま農園

interview 

interview 

観光農園経営 笠原 秀夫 さん

果樹農家 富山 喜幸 さん



春夏秋冬いつでも 楽しめる農園づくりを

笠原さんの農園には、行楽シーズンになると最大で一日に数千人もの観光客が訪れる。海外からのツアー客も年々増えている。

「最近では若い女性客が多くなった。流行は変わるし、新しい品種もどんどん出てくるので、園内の雰囲気づくりに気を配りながら、常に新しいことに挑戦していきたい」と話す。「どこにでもヒントがある」と考える笠原さんは、毎年あちこちの農園を見て回るなど、とても意欲的だ。

農業大学校卒業後、県外研修を経て実家の観光農園で働き始めた。「雰囲気も大事ですが、まずは一農家としてしっかり美味しいものを作りたい」「お客さんから「美味しかったからまた行きたいね」と言ってもらえたら嬉しい。観光農園は作り手とお客さんの距離が近いので、ふれ合いも楽しんでいたければ」と笠原さん。「南区はまさに一大果樹産地。観光資源もたくさんある。遊びに行きたいと言ってもらえる南区にしていきたい」。常に訪れる人たちの満足度を高めようと、試行錯誤を続けている。

「美味しい」。 その一言がやりがいいに

「自分の家族にも安心して食べさせられるものを作っていきたい。皮ごと食べてもらえれば」と、南区ではまだ珍しいプラム栽培に力を注ぐ富山さん。「農業大学校の販売実習で、お客さんとの会話から、皮ごと食べられてサイズ感が手頃で、甘くて美味しい果物にニーズがあると直感した。それが何かと考えてたどり着いたのがプラム。その可能性を広げていきたい」と話す。

栽培を始めた頃は、プラム＝酸っぱいというイメージを払拭するのに必死だったという。まだ収穫がない頃、研修でお世話になった県外のプラム農家から「まずは実際に食べてもらうこと。とにかく配って」と、たくさん提供してもらった。すると、配る先々で評判となった。「あの時の気持ちは忘れません」。今では逆に、プラムで新しい取り組みをする人に、富山さんが無償で提供することもあるという。

「南区は特別。すべての食材が揃っている。イベントなどを通して南区の食をアピールし、人を呼び込みたい」。新しいことに挑み続ける富山さんだ。

白根 仏壇

Shirone
Buddhist altar

300年の歴史を有する白根仏壇は、江戸時代中期に宮大工の長井林右衛門が、京都の技術・技法を取り入れて京形の仏壇を作り、独自の彫刻を施した「白木(しらき)仏壇」を考案したのが始まりと言われている。天明年間には白根独特の技術と技法が生まれ、分業化の生産体制が確立された。かつては中ノ口川を通じて新潟港まで仏壇を運び、東北地方に出荷もしていたという。

白根仏壇の制作工程は、木地・彫刻・金具・塗箔・蒔絵の5部門に分業化されており、各分野専

伝え継がれる職人達の技



新潟・白根仏壇には
伝統マークを使った
伝統証紙が貼られています。

門の職人たちの高度な技術が組み合わせられて、一つの仏壇が完成する。

技が特に集約されているのが、仏壇の生命ともいわれる宮殿(くうでん 屋根のこと)。この屋根の内部は、驚くほど繊細で豪華。寺院を模倣して、漆や金箔などを使い、絢爛に仕上げられている。また「平枘型」という独特な技法



によって、解体と組み立てが容易にできるのが特徴。おかげで仏壇の「洗濯」が可能で、また解体後、補修や塗りなどを施すことで、100~200年後でも新品同様によみがえらすことができる。

1980(昭和55)年には、通商産業大臣(現・経済産業大臣)から伝統的工芸品の指定を受けた。

300年という歴史を積み重ね、その価値を高めてきた白根仏壇。伝統に培われた高い技術とともに、職人たちの熱い思いと誇りも受け継がれている。



300年の技術の結晶、宮殿(くうでん)