

産自慢 アドベリー

(滋賀県高島市)



(右上)アドベリー(ポイズンベリー)。サクランボよりも大きめの実で、深い赤紫色が食べごろ。
 (右下)アドベリーの苗は、ニュージーランドの果実生産組合「ベリーフルーツ・エクスポートニュージーランド」から譲り受け栽培している。
 (上)アドベリー生産協議会員が開発したアドベリー商品。加工品や冷凍果実は「道の駅藤樹の里あどがわ」のほか、協議会員の店舗や県内の宿泊施設等で販売されている。また、インターネットでの販売を行っているところもある。

唯一無二の「健康果実」アドベリー 栽培から加工・販売まで地域一丸となって実施

アドベリーは、滋賀県高島市安曇川地域で栽培されているポイズンベリーの愛称です。ポイズンベリーとは、主産国のニュージーランドをはじめ、欧米で人気の高いフルーツです。日本ではまだ馴染みの少ないこの果実を、日本で初めて本格的に栽培を始めたのが、この安曇川地域です。

栽培のきっかけは、「道の駅藤樹の里あどがわ」オープンに向けた特産品開発の研究会でした。どこも手がけていないものを特産品に、と検討していたところ、ポイズンベリーの存在を知ったのです。早速、地元農家や加工業者、商工会、行政などで「アドベリー生産協議会」を立ち上げました。さらに、ニュージーランドへ研修に赴いたり、技術者を招き栽培の指導を受けた結果、努力が実り、翌年の平成16年には収穫が実現。そして、協議会では栽培から加工・販売まで一丸となって取り組むことになりました。

はじめ、葉酸、ビタミンなどが多く含まれ、「健康果実」と呼ばれているほどです。

海外では大規模に機械化された農場で作られています。安曇川地域で栽培されるアドベリーは、日本の風土に合わせ、害虫駆除も含め、全て手作業で行われています。非常に手間がかかる半面、それが安全性につながり、健康果実としての価値を高めています。

果実の収穫期は6月下旬から7月上旬にかけての2〜3週間ほど。しかも摘み取った果実は冷蔵状態でも1日か2日しか保存ができないため、大部分は冷凍保存されて加工品に使われます。

現在、アドベリーの加工商品はジャムやアイスクリームから、お餅、お酢まで多彩に展開しています。また、収穫期には、果実を「道の駅藤樹の里あどがわ」などで販売するほか、アドベリー収穫祭や摘み取り体験を実施し、摘みたてのアドベリーを食べられる機会も設けています。

高島市のオンリーワンの果実、アドベリー。まずは加工品から、そして収穫期にはぜひ果実も味わってみてください。

●お問い合わせ先 / アドベリー生産協議会 (高島市商工会内) TEL:0740-32-1580 <http://www.adoberry.jp>