

# 玉張り、糖度、色の艶。一級ブランドのサクランボには「ヘキージェライト」®の効果あり。

山梨県南アルプス市西野地区。ここで生産されるサクランボは、専門家の間で高い評価を得ている一級のブランド品である。サクランボ名人“として知られる小野一博さんにお話を伺った。

## 桐箱に収められて高級専門店に並ぶ「一博」ブランドの赤い宝石。

5月、東京銀座の有名高級フルーツ専門店の店頭で「一博」と焼き印の押された桐の箱に詰められた赤い宝石のようなサクランボが美しく飾られる。大きな粒よりのサクランボが芸術的なまでに整然と並び、街行く人の目を魅了する。

これこそ小野一博さんが丹精込めて生産した自慢のサクランボだ。実を傷めないよう

に熟練の技が必要とされる箱詰めをするのは、小野さんの妻勝子さん。箱詰め指導を行う講師でも一時間で三箱が限度というこの

難作業を、勝子さんは一時間に七箱という驚異的なペースでこなしていく。小野夫妻のサクランボは高級フルーツ専門店をはじめ、老舗の料亭など、高価でも品質の優れたものを求める人々に引っぱりダコの人気商品だ。

サクランボの評価のポイントは、実の大きさと重さ。これが高価で取引されるかどうかにつながる。その大事な要素を担うのが、春の受粉と施肥設計だ。

小野さんはマイナス35度で冷凍保存した花粉を使った人工授粉とミツバチによる受粉を併用している。高砂と佐藤錦、ナポレオンなど違うサクランボの品種を混植し、ミツバチが交互に木を行き来することでより受粉の効果を上げている。

## 玉張りのための追肥に、苦土欠の対処に「ヘキージェライト」が大活躍。

「サクランボというと現在は佐藤錦が有名ですが、この辺では高砂が力を入れていきます。本当においしいのは、実は高砂。色も真っ赤で鮮やか。糖度が22度と高く、酸味も強くバランスがいため、食べ飽きません。観光でサクランボ狩りに来た人が、最後まで食べているのは高砂なんです」

そう語る小野さんの施肥設計のポイント。は、天然の硫酸苦土肥料「ヘキージェライト」。サクランボのハウス栽培を始めた当初からの愛用者だという。その使用法は、まず元肥として、そして春先、花が収まってガクが落ち、マッチの先ほどに実がとまった頃、「ヘキージェライト」を追肥する。これによってカリの吸収をコントロールし、玉の張りが良くなる。「ヘキージェライト」は使いやすいのがいいですね。施肥量に神経質にならず少しぐらい

多めにやっても問題がないから。肥料によっては玉が割れたり、いたずらをするからね」

さらに、「ヘキージェライト」の効果は葉にも現れる。葉脈がくっきり浮き出し、葉が反ったような状態になって光を取り込みやすくなるとか。これは葉緑素を作り出し、光合成を活性化する「ヘキージェライト」の効果だろう。

また、苦土欠乏になって実や葉の色が変わったときには、すぐ「ヘキージェライト」を入れてやると即座に効果が現れる。出荷前にサクランボの実の色をより赤く鮮やかにしたいときにも「ヘキージェライト」が役に立つ。

「化学肥料はどうしても渋みが出てしまう。有機の「ヘキージェライト」だと糖度が出るんですよ」

有名高級フルーツ専門店や老舗料亭などで高値で取引される小野さんの美しい宝石のようなサクランボに付加価値を与える大役の一翼を、「ヘキージェライト」が果たしている。

