



8月下旬の畑には、早生のさんさが赤く実を染めていました。同工房のリンゴは盛岡ブランド品に認定されています。

現在、「りんご工房きただ」が栽培するリンゴは23品種。ポピュラーな品種に限らずさまざまな品種を手掛けています。

2020年に農林水産省大臣賞を

直販だから可能な 多品種販売。

「オンラインショップからはじまるお客様も、長いお付き合いの過程でその方の好みが変わってくるのが嬉しいですね。リンゴシーズンだけでなく1年を通してお客様と付き合っていきたい。そんな思いで7年前にスタートしたのが、旬の果物栽培です。スモモ、桃など7種類ほどを手掛け、やっと初収穫を迎えた果物もあります。実は木を植えてから畑が自立できるまで、何年もの時間が必要で、今年、初収穫した果物を手にした時は感動しましたね。」

受賞した「葉とらずサンふじ」は、収穫直前まで葉っぱをつけ、完全に近い糖度の高いリンゴとして高い評価を得ていますが、それも直に近い方法で届けられるからこそ価値を提示できるといえるでしょう。

築130年の米蔵を 民泊に生かす。

そして、自宅と隣接する場所には重厚な建物を生かした「蔵の宿」があります。リンゴ栽培と並行しながら宿泊業がどのような経緯ではじまったのか、北田さんに伺いました。

「蔵自体は昔から米蔵として使ってきたもの。きっかけは10年以上前、岩手大学の留学生を受け入れるホストファミリーに応募し、蔵の改修をしたことでした。その後、留学生が帰国。せっかくなので継続活用しよう」と『蔵の宿』として再び改装し、

主に外国人向けに営業しています。1日1組限定、食事は併設するキッチンを利用して自身で用意いただいたり、市内に点在するおいしい店で食べてもらったり。もちろん要望があれば食事を用意しますし、もちろん案内もします。



2階は7名まで宿泊可能。家族、学生グループなど利用はさまざま。



「蔵の宿」1階はダイニングキッチン、シャワーやトイレが配置され、落ち着いた寛ぎ空間です。

もう1軒の古い家を改修し、ワークショップやイベント開催に向けた準備にとりかかっています。

「宿泊される皆さんは、自然あふれる環境でいろいろ体験したい方が多いように感じます。たとえば、裏山の竹を使った飯ごうでお米を炊いて食べるとか、山野草散策をするとか、自分たちがあたりまえに過ごしているこの生活自体が実は貴重な体験なのだと思います。」

北田さんは今ある資源と環境を生かした観光事業を、リンゴ農家という軸を大事に継承しながら一歩ずつ進めています。



リンゴ農園の中でひととき目立つ、鮮やかな日除け幕の「蔵の宿」。

特集 泊まれるリンゴ農家の 緩やかな観光推進。

盛岡市黒川地区にてリンゴ栽培を続けてきた「りんご工房きただ」。代々農業を継承する一方で、宿泊業にも取り組んでいます。観光業という枠にとらわれない緩やかで実直な事業姿勢についてお聞きしました。

基本にあるのは、 顔が見える関わりかた。

盛岡市は本州で初めて西洋リンゴを栽培した土地。明治5年、盛岡藩士の古澤林（はやし）が、西洋リンゴの苗を仕入れて栽培したのを機に、県内でリンゴ栽培が広がったと伝わります。盛岡市南側の手代森や黒川周辺は、日照時間も長く土壌もリンゴの生育に合ったエリア。今回は、黒川地区およそ3・5ヘクタールの土地で、3代に渡ってリンゴ栽培をする「りんご工房きただ」さんを訪ねました。

「米づくりを中心に昔から農業を続けてきましたが、現在はリンゴ生産を中心に、他の果実や米づくり、リンゴジュースなどの加工品販売も行っています。リンゴの旬は11月から12月。できれば、お客様とずっと関わりたいの思いから、春から夏にかけて旬の果実栽培にもチャレンジしてきました。」

そう話すのは、3代目の北田学文



「りんご工房きただ」の北田学文さん。現状に留まらないチャレンジは、次世代に良い状態でパトタッチしたいという気持ちから。

（まなぶ）さんです。北田さんが家業に携わって17年。父母と姉、妻と一緒に家族経営でリンゴ栽培に取り組んできました。販売方法は約9割が直売。ほかには関東の給食メニューに提供したり、イベント出店も臨機応変に対応しています。長年お付き合いのある個人客を中心に、オンライン注文も徐々に増えているのですが、北田さんはいずれの場合も顔の見える関係性が重要と考えます。