

## 「復活」北限のアセロラ



亘理町鳥屋崎地区で、「北限のアセロラ」栽培しているのが伊藤政雄さん(66)だ。

東日本大震災当時、伊藤さんのハウスには13年かけて大事に育てたアセロラが400本あった。ルビーのように輝く果実は、希少価値の高い生食用として出荷され、一部は「アセロラで酢」などの加工品も順調に販路を広げて来た。

しかし、東日本大震災で伊藤さんのハウスにも2mを超える津波が押し寄せ、すべてのアセロラが枯れる被害を受けた。

それでも2ヶ月後、枯れたと思っていた木が芽吹き、約70本は無事だと分かった。

「せっかく生き返ったのにダメにはできない」と再び奮起し、生き残った木を押し木などにより、200本まで回復させ、収穫量も2.7トンと震災前の約70%まで戻ってきている。

年は、約3トンの収穫を目指しており3分の2を青果として出荷し、残りは「アセロラジンジャーシロップ」、「アセロラで酢」などの加工用とする計画だ。

「まずは生のアセロラの味を知ってほしい。甘酸っぱい風味が届けられる日を楽しみに、春の収穫が待ち遠しい」と、伊藤さんは話している。

