故小田切健男さんの功績を後世に × モニュメント

記念碑のデザイン

リンゴの形をした穴からは背景のリンゴの木と旧中野小学校舎を覗くことができます。

曲線状の段は積み重ねた努力をイメージし、ハートの形を連想させるフォルムからは人の心の重なり合いから誕生してきたことが表現されています。

故小田切健男さんの功績を後世に伝えようと、平成26年10月11日に一本木公園で秋のバラまつり開会式に併せ、秋映モニュメントの除幕式が開催されました。同級生の皆さんで作る「秋映モニュメント建碑実行委員会」の代表である山田益夫さんからお話を聞きました。

「秋映のモニュメント」ができるまで

初めに、中学校の担任であった新井登先生から同窓会の際に「同級生で何か残すことはできないか」と提案があったことがきっかけとなりました。中学校のほか小学校の同窓会でも同意を得て、晴れて実行することになりました。

モニュメントのデザインは、松本市で石材店を営む彫刻家の伊藤博敏さんに依頼することができました。これには、副代表を務める蟻川通代さんが知り合いであったことが大きな原動力となり、実現のためにとても助けていただきました。また、小学校時代の同級生で洋画家の桜田晴義さんにモニュメント表面の「秋映」の文字を揮ごうしていただくことになり、さまざまなことがあっという間に決まっていきました。

小田切さんは本当に研究熱心な方でしたが、同級会などにも顔を出し、明るく、とてもほがらかな人でした。そんな人柄もあったからこそ、皆さんから多くの協力をいただくことができたのではないでしょうか。

皆さんへ伝えたいこと

ご協力いただいた皆さんのおかげで、立派なモニュメントを作ることができたので、感謝の気持ちでいっぱいです。私たちの学び舎である旧中野小学校の前に立つモニュメントを見ることで、中野市のこの地で秋映が生まれたことを皆さんにも忘れないでいってほしいです。

▲完成予想（合成写真）

信州中野のおいしいリンゴ × おいしく食べる

2013我が家の料理大集合
きのこ・フルーツ料理コンクール入選作品

2008我が家の料理大集合
きのこ・フルーツ料理コンクール最優秀賞作品

ふるふるリンゴサイダー

材料（4人分）
果汁100％リンゴジュース 400ml、砂糖 大さじ1、サイダー 680ml、りんご 少々
＜調味料A＞粉ゼラチン 5ｇ、水 大さじ2

作り方
①耐熱の器に、Aを入れさっと混ぜ、10分程ふやかす。
②鍋にジュース、砂糖を入れひと煮立ちさせ、煮立ったら火を消す。
③①でふやかしたゼラチンをレンジで20秒加熱し、②の鍋に入れる。
④③で作った液をタッパーに入れ、冷蔵庫で固める。
⑤固まったゼリーをフォークで崩してグラスに入れ、サイダーを注ぐ。
⑥みじん切りしたリンゴを入れる。

アダルトなタルト

材料（20㎝型）
＜フィリング（中身A）＞りんご 5個、砂糖 50ｇ、インスタントコーヒー 大さじ3、バター 10ｇ
＜生地（B）＞薄力粉 180ｇ、バター 100ｇ、砂糖 大さじ1
＜型用（C）＞バター 適量、薄力粉 適量

作り方
①オーブンを180℃に予熱しておく
②リンゴは皮をむき8等分にし、5㎜程の厚さに切る。
③熱したフライパンにAのバターを入れ、リンゴ、砂糖、コーヒーを入れ煮詰める。
④Bの薄力粉、砂糖をボウルに入れ、細かく切ったバターを加え、手をすり合わせるようになじませてまとめる。
⑤型にCのバターを塗り、薄力粉をふった後、余分な粉を払う。④を4分の1残し、指で伸ばしながら敷き詰める。
⑥冷ました③のリンゴを型に入れ、残した生地をそぼろ状にして上から振り掛け、オーブンで30分焼き上げる。

キラリ☆中野のチカラ

吉家（よしいえ）　一雄（かずお）さん　【厚貝】

果肉が赤いリンゴを中野の特産品に

市内でリンゴや桃を栽培しながら、新品種の研究に取り組んでいる果樹農家、吉家一雄さん。

果肉が赤いリンゴ5品種を独自に育種し、昨年、農林水産省に品種登録を出願して受理された吉家さんに今回はお話を聞きました。

○新品種の育種に取り組んだきっかけ

23年前に「王林」の木から、突然変異で黄金色のリンゴが一つだけ実りました。これを「たかいこがね」として品種登録したのがきっかけです。

偶然ですが、実際に新しい品種が自分の畑で生まれたのを目の当たりにし、それから新品種の育種に積極的に取り組むようになりました。

○果肉が赤いリンゴ

農業大学校時代に、観賞用の果肉が赤いリンゴを目にし、割ったときのきれいな赤色のインパクトに魅力を感じていました。

しかし、果肉が赤いリンゴで食味が良いものは、ほとんど流通しておらず、それなら自分が作ろうと考えたのです。

観賞用や加工用の果肉が赤い品種の苗木を取り寄せ、長い時間をかけてこつこつと育種を進めてきました。そして今回ついに、着色と風味が良く、食味も良い品種が生まれたのです。（5品種の紹介は右図参照）

○育種の魅力

一つのリンゴの種からは、全て違う特色を持ったリンゴがなるため、やってみないと何が出来るか分かりません。宝くじのようにわくわくして、とても夢があります。結果が出るまで早くても5年はかかり、すぐに結果が出ないからこそ楽しいと感じるのかもしれません。

○今後の抱負

今回の5品種もかなり良いものですが、私にとっては、あくまで一つの通過点であり、さらにレベルの高いものを求めて、育種を続けています。

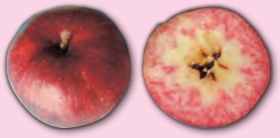
いつの日か「ふじ」や「つがる」のように、名前を聞いただけでリンゴだと分かるメジャーな品種を作りたいと考えています。

○市民の皆さんへ一言

果肉が赤い加工用のリンゴは、日本各地でご当地品種として、地域おこしに使われています。

「なかののきらめき」は市内の農家さんに栽培を限定する予定です。農商工連携で「なかののきらめき」を使った加工品などを作って特産化し、地域の活性化につながればと考えています。中野市発の「果肉が赤いリンゴの輪」を広げていきましょう。

▼いろどり



【紅玉×ピンクパール】
果皮と果肉がともに鮮やかな赤で、酸味が強く、加工向き。
下の4品種の親。
市内限定栽培予定。

▼なかののきらめき

【いろどり×王林】
果肉の着色が鮮やかで、風味も良好。酸味が強く、加工向き。
市内限定栽培予定。

▼なかの真紅（しんく）

【いろどり×ふじ】
果肉の鮮やかな紅色が特徴。食味が良好で、生食用として全国展開へ。

▼炎舞（えんぶ）

【いろどり×ふじ】
果肉の燃えるような赤が特徴。食味が良好で、生食用として全国展開へ。

▼ムーンルージュ

【いろどり×ふじ】
食味が良好で、蜜も入る。保存も効くため、ふじとセットで贈答用にも。生食用として全国展開へ。