



大阪北部の交通の柱であり、沢山の人々が行き来する箕面とどろみIC。その様子を一望できる高い山の斜面に、吉田さんは圃場を設けています。その広さは約

1町（3000坪）と広大で、高所で斜面という日当たりの良さを活かし、朝倉山椒（約20本）や栗（300本以上）を栽培。他にも、実生柚子（約90本）を栽培している圃場や田んぼなど複数の圃場で農作物を栽培されています。山の斜面に多くの果

## 朝倉山椒・実生柚子・銀寄栗を栽培。

# 職人でありながら

# 地域特産果樹を

# 守り受け継ぐ。

樹が植えられているため、高低差が大きく、圃場の整備には重機が必要になることも。吉田さんは、400本以上ある果樹の剪定や収穫、広大な圃場の草刈りといった日々の管理を主に吉田さんご夫婦、お母様、お姉様の4人で行っています。特に収穫期は適期収穫が求められるので時間に追われ、その作業量は計り知れません。休日は学生のお子様なども手伝われ、家族一丸となつて収穫や草刈りを行うそです。

**【実生柚子】**  
箕面市止々呂美特産品でもある実生柚子は接木ではなく種から15～16年もかけて育てられ、やつと収穫できる希少な柚子です。自分で成長し、木自体に力があるのでも香りが特徴です。実生柚子の木は実がな



遅れると中の種が黒くなるため、1週間から10日程で全ての山椒を収穫する必要があり、収穫のタイミングがとても重要。また、山椒が台風で折れたり、枯れたりすることもあるので、毎年数本新しい苗を植えますが、山椒は同じところで植えることを嫌う特徴があるので少しずつ植える場所を変えていかなくてはならないそうです。

料理人としての職人でもあり、特産品も育てる。

吉田周平さんは和食の料理人として修業し、20代後半の時に「とどろみ亭」と「とどろみ荘」を受け継がれました。農業は幼い時から手伝っていましたが、本格的に始めたのは4～5年前。

「父の代で多くの果樹を植え圃場をどんどん大きくなしてくれたけど、高齢になり農業をするのが厳しくなったことがきっかけで、私が本格的に農業も継ぐようになります。私が本格的に農業も継ぐようになりました。今でも、まだわからないことが多いので、日々勉強です。こうすれば良かつたかもと思いながら農業をすることで分かってくると思います。そして、これからも育てていくことが大切だと思います。」と吉田周平さんは語ってくださいました。

今後も箕面止々呂美の特産品を育て守り続けて欲しいですね。



## 箕面市止々呂美特産「朝倉山椒」「実生柚子」「銀寄栗」を栽培。

### 【朝倉山椒】

5月中旬から収穫が始まる朝倉山椒。収穫作業中の吉田さんの圃場では、朝倉山椒の豊かな香りが一面に広がります。実が大きくピリッとした辛さで、香りが良く、爽やかな緑色が特徴の山椒です。朝倉山椒の収穫時期は非常に短く、少しでも収穫が

るまでは時間がかかりますが、とても強く、枯れることがないとの事。吉田さんの圃場でも古い木が現役で実を付けています。

### 【銀寄栗】

吉田さんは複数の品種の栗を栽培されていますが、中でも一番本数が多いのが銀寄栗です。銀寄栗は大型で甘味の強い品種です。栽培している果樹の中で最も本数が多く、収穫の際も一苦労。栗は木から自然に落ちたものを収穫しますが、落ちてから数日たつてしまうと乾燥したり、虫がついてしまうことがある為、適期収穫が重要ですが、栽培本数が多いため収穫時期は毎日高低差のある広大な敷地を歩き回らなければいけないことがあります。

地域の農を支える生産者  
箕面市下止々呂美地域  
よしだ しゅうへい  
**吉田周平さん**  
(46歳)

### 【とろみ荘】【とろみ亭】

箕面有料道路とどろみICを降りて、少し豊能方面へ進んだところにある「とろみ荘」と「とろみ亭」。約40年前から続く老舗「とろみ荘」では割烹や懐石料理、出しのなどの注文が可能。

お食事処「とろみ亭」は約20年前に開店しボリュームがあって美味しい定食等が評判。また、日替わり弁当等の販売・配達(※配達地域:箕面市止々呂美地区、豊能地区など)は前日までの電話注文が可能なので、地区内の方はお試し下さい。

住所:箕面市下止々呂美282-1  
電話番号:072-739-0288  
営業時間:お昼11時~14時

