



この＊ちがひ
CLOSE UP

梨農家 本田 清輝 さん

本田観光梨園に入ると、目の前に樹齢100年を超える中国梨の鴨梨(ヤーリー)の木があります。この木は創業者の本田清さんが植えたもので、本田家の守り神となっています。その長寿にあやかりたいと県外からの来園者も多く、パワースポットとしても注目されています。

商品奨励表彰を受賞しました。梨ジェラートを作ろうと思ったきっかけは、去年7月、感幸のまちづくりの会議の中で出された「梨のアイスが食べてみたい」という話題から。本田さんのモットーは「思い立ったがすぐ行動」。それからこの梨ジェラートを、わずか2カ月余りで商品化しました。本田さんの最大の願いは、荒尾梨がもっと有名になること。その戦略の一つが今回の梨ジェラートです。こだわっ

ほんだ きよてる ●1969年生まれ、井川口在住。本田観光梨園の園主。趣味はワイン。実はソムリエの資格を持っているそうです。

た点は、果肉を大きくして、梨の食感を出すこと。「この梨ジェラートを、荒尾のご当地ジェラートとして、市民の皆さんに知ってもらい、荒尾梨をPRしていきたい」と語りました。今年新たに梨シャーベットも販売中です。今後の新商品にも期待がかかります。

本田観光梨園には毎年訪れるリピーターが多いと聞きます。その理由の一つは、本田さんのおもてなし術。本田さんはかつて、一流ホテルのレストランで働いていた経験があるそうです。今回の取材でも冷たいお茶と、つまものが敷かれた小代焼の皿に、梨を美しく並べた粋な演出で、おもてなししてくれました。おもてなしのプロフェッショナルだからこそ「荒尾梨をおいしく食べてもらいたい」という気持ちが、強いのだと感じました。訪れた人を笑顔にすることが、本田さんの「仕事の流儀」なのです。

「今後は、梨棚やブドウ棚の下の木陰でくつろげる場所を作り、その場所で梨ジェラートや梨ワインを提供していきたい」と満面の笑顔で語る本田さん。それは、万田坑やグリーンランドなどを訪れる人たちが気軽に立ち寄れて、一年中楽しめる観光果樹園を作る第一歩なのです。

本田さんの「有言実行」の話を聞いていると、観光果樹園の話も遠くない将来に実現すると思わせてくれました。



受賞した梨ジェラート



くまもと記念撮影



荒尾梨(豊水)