

三重ブランド STORY

南紀みかん

かくも甘きは、樹の底力



三重県



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部
フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13 TEL.059-224-2395
<http://www.miebrand.jp/>

南紀 みかん

なぜそんなことをするのだろうか？
単純に考えれば、肥えた土壌で、水も充分与えた方が、おいしいみかんが作れそうである。

濃度の薄い方から濃い方に水分が移動するという浸透圧の原理を、樹が活用しているのだ。それで、結果的に果実の糖分も増すというわけである。
様々な要因が複雑に絡み合っているのだと考えられるが、水

を極端に遮りすぎると、美味しい果実ができたとしても、収穫数が少なかったり、最悪の場合、木が枯れてしまうなどの恐れがある。
そこで、マルチシートの下に、小さな穴がい

この地特有の、水はけが良く、小石などが混じった痩せた土壌が、みかん栽培には好都合なのである。

さらにこの地では、みかん園の地表を「マルチシート」と呼ばれる白いシートで覆って雨を遮断し、水をギリギリまで抑える、「マルチシート栽培」という特殊な栽培方法が行われている。

土が痩せているうえに、水分まで減らされてしまうとは、みかんの樹にしたら、たまったものではないように思える。

しかし、不思議なことに実は全く逆だという。栄養を余るほど与えて甘やかすより、あえて厳しい環境で育てることで、植物が本来持っているたくましい生命力が引き出され、果実の甘みが増すのである。

その理由のひとつは、濃縮効果。一個の実に含まれる糖分が同じ量だったとしたら、水分が少ないほうが糖度が高くなり、当然甘くなるのだ。しかし、そんな単純な理由だけではない。

水分を遮断されたみかんの樹は、水を吸おうと必死に努力する。そして、細胞内の成分を濃くするのだという。

をあまり与えないと、甘くなるということは事実だ。
「三重南紀農業協同組合」の古芝正樹氏は、さらにこんなふうにも語ってくれた。
「科学的根拠があるわけではありませんが、そもそも果実は、子孫を残すために作られるもの。だからみかんの樹は、我が身が衰弱すると、なんとか子孫を繁栄させようと考え、動物が喜んで食べてくれるように、一等甘い実を付けるのではないかと言われていますね」
日陰部分の果実にも光が当たる
しかしながら、水分や肥料

ここは、豊かな自然に囲まれた、三重県最南端の「南紀」地方。そのキラキラと煌めく太陽をたっぷり浴びて育ったのが「南紀みかん」だ。

かくも甘きは、 樹の底力

温暖な気候を活かして、他産地よりもかなり早く出荷される「南紀みかん」は、秋の味覚のトップバッターである。

鮮やかに色づいたその果実には、甘酸っぱい香りと甘みがギュッと閉じ込められている。

南紀みかん、その甘さの秘密

恵まれた気候のほかに、土壌の質も「南紀みかん」の美味しさに大きく関係している。



地面を覆っているのが「マルチシート」。雨水を遮断し、土壌中の水分をコントロールすることで、より甘みが増す。

日本

一のみかんを 作りたい!

市場でも評価の高い 南紀みかん

温暖な気候を活かして、他産地よりもかなり早く出荷される「南紀みかん」。トップバッターは、9月ころから出荷がはじまる「極早生温州みかん」。その後、10月ころから「早生温州みかん」が出荷され、「高糖系温州みかん」と続く。南紀みかんは極めて糖度が高く、市場でも高値で取り引きされている。

三重ブランドに認定されているのは、「極早生温州みかん」と「早生温州みかん」の中で、「あまっこ」「味」という商品名で販売される、とくに甘いみかんだ。「毎年美味しいみかんをありがとう。いつもこのみかんを買ってるんですよ」。そんな言葉ほど、嬉しく励みになるものはないと、古芝氏は語る。



くつも空いている点滴灌水チューブを這わせた。

そこから必要最小限の水と液体肥料を与え、成長をコントロールしているのである。

こうして確立されたマルチシート栽培であるが、そのメリットは、水分と肥料の調整に最適なだけではない。

白いマルチシートからの反射によって、通常なら太陽光の当たりにくい日陰部分の果実にまで光が行き届き、熟れを早め

る効果もあるのだ。そのうえ、農薬の削減にも役立つ。

強い雨が降ると、泥が跳ね返って果実に付着し、泥中の菌が病気を引き起こすことがある。しかし、マルチシートを敷くことで、泥の跳ね返りが防げ、病気が減少したのだ。そのおかげで、病気予防のための農薬も大幅に削減することができた。

さらに、シートを敷くことで雑草も生えにくくなり、除草

剤も減らせたという。手間がかかってもいい。より美味しいみかんを

だが、マルチシート栽培は、通常よりも多くの手間がかかる。長いシートを敷いたり外したりする作業は、それだけでも重労働。そのうえ、白いシートからの反射は想像以上に強く、肌や目を傷めてしまう。だから真夏でも暑さに耐えて、長袖にサングラスという格好で作業をしなければならぬ。

「たしかに、非常に手間がかかります。でも、日本2美味しいみかんを作りたいというのが、この地域の志なんです」その言葉からは、みかん栽培にかける強い情熱が感じられた。南紀みかんの皮に爪を立てると、「どうぞ食べてください」といわんばかりに、甘酸っぱい香りがあたり一面に広がる。

透きとおった薄皮の中には、ぎつしりと詰まった果肉。その一粒一粒がぶっくりとふくらみ、見るからに美味しそうだ。

口に含むと、みずみずしく深い甘みの果汁が溢れ出す。しかも甘いだけでなく、濃厚なコクがある。

熊野灘の自然の恵みに抱かれた地で、人々の愛情によって育まれたその味わいが、二日の疲れをやさしく癒してくれるに違いない。



収穫されたみかんは、「カラーグレーダー式自動選果機」にかけられ、CCDカメラを通して、色・傷・形状・大きさなどが、瞬時に判別される。

その後、「非破壊糖酸度センサー」と呼ばれる機械で、甘さの判定が行われる。これは、すべてのみかん一つひとつに光を照射し、その透過具合をコンピューターで分析し、糖と酸の含有率を調べるもの。このような精度の高い機械を使って判別しているため、安定した品質の糖度の高いみかんを届けることができる。

三重ブランド

三重ブランド認定制度は、三重県を代表する県産品を通じて、三重県のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることを目的に平成14年3月にスタートしました。

認定にあたっては、「自然を生かす技術(人と自然の力)」をコンセプトとし、県内外の有識者による三重ブランド認定委員会によって①コンセプト、②独自性・主体性、③信頼性、④市場性、⑤将来性の5つの認定基準により厳しく審査しています。

また、認定の対象を県産品とその生産者とするにより、責任の所在と信頼性の確保に努めています。

<http://www.miebrand.jp/>

三重ブランド「みかん」認定事業者

三重南紀農業協同組合
南牟婁郡御浜町阿田和4694-4
TEL.05979-2-1388
<http://www.ja-mienanki.jp/>

ウミガメに 出会う道の駅

南紀みかんの産地である紀宝町は、ウミガメの産卵場所としても有名です。

このウミガメ公園では、水槽でゆうゆうと泳ぐウミガメを、上や横から観察できます。ウミガメの赤ちゃんがいるときも。

軽食コーナーや、七里御浜を見渡せる展望テラスなどがあり、のんびり休憩できます。地元の新鮮な農作物や海産物も販売しています。

道の駅「紀宝町ウミガメ公園」
南牟婁郡紀宝町井田568-7 TEL. 0735-32-3686



棚田景観の美しさ

熊野市紀和町丸山地区には、山の斜面に小さな水田がたくさんあり、「丸山千枚田」と呼ばれています。「一枚足りないと思ったら笠の下にかくれていた」と言われるほど、小さな田が幾重にも重なり、その数およそ1340枚。

その美しさは、この地方の風物となっています。

丸山千枚田
熊野市紀和町丸山
「お問い合わせ」
TEL.05979-7-1113
(熊野市 紀和総合支所
地域振興課)



道の駅「パーク七里御浜」
南牟婁郡御浜町阿田和4926-5
TEL.05979-2-3600



おいしいみかんの見分け方

皮の色が濃く、果皮のつぶつぶの密度が詰まっているものが美味しいと言われています。また、へたの切り口が小さいみかんは、時間をかけてじっくり仕上げられ、完熟している可能性が高いです。

ところで、へたを外すと白い点が見えてくるのが見えますが、この白い点の数と、中の袋の数は同じ。これを数えれば、皮をむく前に袋の数がわかります。小さい子どもさんに「手品」だと言って数を当てて見せると、喜ばれるかもしれませんよ。

みかんの変わった食べ方 「焼きみかん」

みかんを焼いて食べたことがありますか？

「焼きみかん」は、甘みがより増したような意外な美味しさで、昔から全国各地で楽しられている食べ方。

アツアツの「焼きみかん」が、体をあたためてくれ、風情もあり、寒い季節にはピッタリ。

また、かぜのひきははじめには、みかんの皮を干して乾燥させたものとしょうがを混ぜて煮た「煎じ液」を飲む地方もあります。

南紀みかんをもっと知る。



かわいいトロッコ列車で 2つの温泉をはしごしよう

熊野市紀和町にある2つの温泉、源泉かけ流しの「湯ノ口温泉」と、温泉プールもある「入鹿温泉」。泉質の異なる2つの温泉の間を、かわいいトロッコ列車が行き来。レトロ感覚でとても風情があります。

湯元山荘 湯ノ口温泉
熊野市紀和町湯ノ口10
TEL.05979-7-1126

入鹿温泉ホテル 湊流荘
熊野市紀和町小川口158
TEL.05979-7-1180



七里御浜の海岸