

5. 果物

給食でお世話になった黒潮町の生産者さん(敬称略)

○宮地農園・・・ハウスみかん、ほんかん、デコボン、小夏

○森本農園・・・潮風みかん

○川村文野さん・・・みかん

○宮川秋英さん・・・ぽんかん

○小谷果樹園・・・梨

○落合康人さん・・・いちご

○下村昌幸さん・・・せとか

○山本清子さん、敷地達也さん・・・文旦

月
日
曜
日



令和2年度 佐賀中学校 バイキング給食

●みかん●



宮地農園：黒潮町上灘山

宮地農園さんでは、佐賀地域のパイロットと呼ばれる場所で柑橘類を育てられています。

昨年度までハウスみかんを給食に提供してきていましたが、ハウス栽培をやめてからは、みかん、ポンカン、デコポン、小夏などを納品してくれています。

息子さんの代になっても甘くておいしい柑橘類は引き継がれています。



海から反射する太陽の光がキラキラとみかんにあたり、美味しい味になる。

クジラのはねる青い海が庭のような、すばらしい自然環境の中で丹精込めてつくっている。

～みかんを栽培するために必要な

“温度”“水”“肥料”～

ポンカンに限らず農作物は日ごろの管理が必要です。種をまいても木を植えてもお世話をしなければおいしく育ちません。ポンカンをおいしく育てるためには、草刈りや剪定、消毒など毎日の木の管理がとても重要です。また、自然が相手なので天候に左右されやすく、せっかくたわわに実っても収穫までに雪が降りポンカンに積もってしまうようなことになればすべて台無しになってしまうそうです。収穫時期も天候と相談しながら決めているそうです。



選別と荷造り作業

機械の作業は、クッションを敷いて



●梨●



小谷果樹園さん：黒潮町佐賀橋川

橋川地区にある小谷果樹園さんは、20年ほど前から梨作りをされています。

品種は、8月終わりから9月初旬頃まで「秋月」、9月終わりから10月いっぱい頃まで「新高梨」です。

梨が夜に蓄えた養分を生かすために、朝の5時から収穫や荷造りなどの作業をされているそうです。

生きがいのように感じながら作っています。花が咲いたり実をつけるたびに喜んで、



～木を植えて、10年したら“安定”してきた～

梨作りをはじめられて、最初のうちは手探り状態で、形がボコボコになったりしたこともあったそうです。常に研究を重ねてきた努力により、今の味にたどりついたとのこと。梨作りで大変なことは、果実を袋で包むことと、木の選定だそうで、1つの枝に2～3個の実が理想的で、枝を横にひっぱって伸ばすことが大事なんだそうです。自然相手なので、動物に食べられたり、台風で実が落ちて、トラック何台分も捨てに行ったこともあるそうです。それでも、果物の成長が楽しみで続けられると話されていました。

●文旦●



文旦農家の山本さん：黒潮町田野浦

文旦農家の山本さんは、田野浦地区で40年ほど前から文旦を作られています。

向かって左が一般的な土佐文旦、右がくじら文旦というそうです。山本さんはくじら文旦の名付け親で、黒潮町でただ一人の生産者さんです。

見た目より味。安心して食べてもらえ
るように、消毒をほとんどしていません。
見た目が少し悪くなる時もありますが、
皮もマーマレードなどにして食べることが



～おいしい文旦が収穫できるまで
“最低10年”～

文旦の苗木がおおきくなるまでに5年、さらに収穫できるように成長するにはまた5年くらいかかるため、おいしい文旦ができるようになるまで、最低10年は必要だそうです。

文旦のお世話で大変な事は草刈りで、収穫するまでに5～6回は草を刈らなくてはいけない、と話されていました。



大きさを選別する機械



●いちご●



いちご農家の二宮さん：黒潮町蜷川

いちご農家の二宮さんは、蜷川地区でいちごを作られています。

品種は「さちのか」で、甘いだけでなく、収穫してから長持ちするのが特徴だそうです。

7月から9月ころまで苗を育て、9月下旬頃にその苗をハウスに植え付け、12月頃から5月頃までは収穫をされています。



健康な土でない、健康でおいしいいちごは育たない。

～健康でおいしいいちご作りに不可欠な“健康な土”～

いちご作りで大変なことは、土づくりと話されていた二宮さん。二宮さんの畑では、自家製の堆肥を使っていちごを育てられているそうです。また、毎年土壌分析をしてもらったり、定期的に土に栄養をあげたりしているとのことでした。

「食べる人に喜ばれるいちごを作りたいと思っています。」と、話されていました。



いちごの花とまだ未熟ないちごの実





いちご農家の落合さん：黒潮町荷稻

いちご農家の落合さんは、30年ほど前から、いちご作りをされています。

品種は紅ほっぺのみで、年末から収穫作業がはじまり、5月頃まで実をつけるそうです。5月～8月頃は苗を育て、9月頃に育った苗を植えます。

消毒はほとんどされていないそうで、そのまま食べても安心ないちごを作られています。



いちごをつくるのは楽しい。
実もかわいい。

～大変な事は“苗を育てる”こと～

落合さんは、苗づくりがあまり得意ではないと言われていました。温暖化によって温度が高くなると、また温度管理も難しくなるそうです。苗づくりに苦労された代わりに、全国のいちご農家さんとつながりができ、農家友達がいっぱいできて、上手な人から苗をもらえたりもするそうです。苗を育てることが、より豊かないちご作りにつながっているのですね。



●せとか●



せとか生産者の下村さん：黒潮町浮鞭

せとか生産者の下村さんは、黒潮町浮鞭にあるハウスで、せとかやレモンなどを生産されています。

せとかは2月にしかとれません。

収穫は一日で行い、一週間ほどかけて選別を行うのですが、収穫・出荷時期には、夜中の2時～3時まで仕事をされているということです。

一言があるだけで、頑張れる。

おいしい」の



～“本当においしいせとかを食べてほしい”～

本当においしいせとかを食べてもらいたいという願いから、常に研究を重ね、出荷時には厳しい目で選果をされています。10年前に木を植え、3年目から実をつけたそうです。本当においしいせとかにするために、生えてくる雑草は手作業ですべて取り除き、木に生えてくる長くてするどいトゲも手作業ですべて剪定されるとのことでした。また、実がなると、ひとつひとつ丁寧にストッキングをかぶせていきます。本当のおいしさは、一朝一夕ではできあがらないのですね。

一生懸命やると、あとから結果がついてくる。ものづくりには楽しさがある。結果がある。



長くするどいトゲ



ストッキングをかぶせる



うっすらと黄緑色をしているレモンの木



レモンの花

～外国産のものにはない“透明感”～

外国産のレモンは多く流通していますが、国産のレモンは少なく、とくに実が黄色く色づく前のグリーンレモンは希少価値が高いそうで、レモンも作られています。外国産のレモンに比べ、酸味に透明感があるそうですよ。



木になっているレモン