

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)

○宮地みかん農園・・・みかん、ほんかん、デコボン、小夏

○森本みかん園・・・潮風みかん

○宮川秋英さん・・・ほんかん

○小谷果樹園・・・梨

○落合康人さん、金子光さん・・・いちご

○敷地達也さん、三品ゆかりさん・・・文旦

月
日
曜
日

宮地農園：黒潮町上灘山

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。

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。以前はハウスみかんを給食に提供していましたが、ハウス栽培をやめてからは、みかん、ポンカン、デコボン、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。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。

小谷果樹園さん：黒潮町佐賀橘川



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

橘川地区にある小谷果樹園さんは、20年以上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。梨づくりで大変なことは、果実を袋で包むこと、木の剪定だそうです。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だそうです。

