



(写真上) 平成19年に完成した選果場。ラインは約100mあり、果実が傷つかないよう段差が少ない設計となっています(下左) ミカンの色や生傷の有無などを人の目で確認します(下中) 非破壊糖酸光センサーでミカンを傷つけることなく、1つずつ糖度と酸度を計測(下右) この日は「味まる」の箱詰めが行われていました

西海みかんのふるさと
本市南部の針尾・早岐・宮地区などではミカンの栽培が盛んで、毎年1万トン近くを出荷する一大産地です。9月下旬から冬に見られる鮮やかなオレンジ色の果実は、この時季の風物詩にもなっています。ここで作られているのが、佐世保のブランド産品「西海みかん」です。生産者が一丸となって品質の向上に取り組み続けた結果、販売額は平成10年の約10億円から昨年度には約26億円を達成するなど、産地として大きな飛躍を遂げました。温暖な気候と独特の地形が育んだミカンは、強い甘み

佐世保のブランド「西海みかん」

品質管理と生産者の努力の結晶

とうまみの濃さが特長です。主に首都圏や東北へ出荷され、高い評価を受けています。昭和16年ごろに始まったと言われる本市のミカン栽培ですが、現在は「早生」や本市発祥の「させほ温州」が主力品種となっており、特にさせほ温州は栽培が難しいと言われる一方で、糖度が高いことで知られています。

品質を守るための取り組み
平成19年に完成した選果場は光センサーや4方向からミカンを撮影するカメラを備えており、ミカンの糖度と酸度、色や形、重さ、傷の有無などのチェックを行います。こうして選別された西海みかんは糖度12度以上の「味まる」、13度以上の「味っ子」、14度以上の最高級品「出島の華」として出荷されます。

また、品質を守るため「指定園制度」を導入。栽培方法や使用する肥料などの要件を設け、検査に合格した畑だけが上位ブランドを作ることができます。

おいしい！ 冬の農産品

特集生産者を訪ねました

気候が温暖で緑豊かな佐世保には、野菜や果物、食肉などの山の幸が豊富にあります。今回の特集では、これからの時季においしく食べられる「西海みかん」や北部地域のイチゴ、作物を荒らすイノシシを活用した江迎地域の「天然のしし肉」について生産者の話などを紹介します。本市ならではの冬の食、皆さんもこの機会にぜひ味わってみてください。

各農家で収穫され、選果場に集められた西海みかん



収穫を迎えた畑で、笑顔を見せる生産者の久田真也さん

生産者の努力が生んだミカン

今回、話をしてくれたのは針尾地区のミカン農家、永田剛三さんと久田真也さんです。「佐世保では10月から『早熟早生』に始まり、11月には『早生』、その翌月からは『させほ温州』、そして年明けの『大津』『今村』の順で収穫を迎えます。どの品種も作り方は同じですが、ほぼ全ての畑に『マルチシート』を張っています」と2人は説明します。

西海みかんのほとんどの畑には白いシートがかぶせられています。このマルチシートには畑への雨の染み



「ことしのミカンは出来がいいです」と声をそろえる久田さん(左)と永田さん(右)

込みを防ぐことで、ミカン本来の味を果実に凝縮させる役割のほか、反射光でミカンの色づきを良くする効果があります。平成10年から導入したマルチシート栽培によって、天候が良くない年でも質の高いミカンを供給できるようになり、佐世保は産地としての評価を確立することができました。

「夏場の炎天下にシートを敷くのは大変な作業です。6月には、果実がなり過ぎて極小玉になるのを防ぐ摘果も始めるほか、春夏秋の年3回有機肥料を与えています。秋からは収穫期なので、年中畑にかかりきりです」と、2人は話します。西海みかんが今のようブランドに成長するまでには、生産者のためめぬ努力がありました。永田さんは「収穫の効率が良くない老木から若い木への植え替えも行っています。今後の課題として、作られなくなった畑や散在する畑を集約して効率化していくこと産地で取り組んでいます」と教えてくれました。

若手生産者の「味っ子研究会」

生産者で構成する「させほ地区かんきつ部会」は約300人、中でも40歳未満の若手による「味っ子研究会」では、栽培の勉強会や産地を知ってもらうためにスパーなどで対面販売も行っています。

久田さんは「消費地の東京や仙台にも行きますが、西海みかんの認知度はどんどん上がっているなど実感しています。ほかには食育の一環として、幼稚園でミカン作りについて教える活動も行っています」と笑顔を見せました。

やっていて良かったこと

「ミカン作りは1年1年が勝負。仕事は大変ですが、作り上げたミカンをおいしい、と言ってもらったときは、やっていて良かったと思います。ことしのミカンは天候にも恵まれ過去にないくらい味が良いです」と話す永田さん。生産者の努力の結晶、西海みかんを「賞味ください」。

取材日 10月19日

西海みかん直売所 味まる館



指方町2734-3 ☎27-1237
9時～17時30分(年末年始は休み)
※10月～1月の期間限定で営業。
※西海みかんは市内の一部の青果取扱店でも販売します。



(写真左) ミカン畑が広がる針尾地区の景観
(写真右) 取材したときは早熟早生の収穫が行われていました

天然の食材に冬の果物。北部地域のおいしい産品

低カロリーで栄養豊かな伝統食

江迎地域の「天然いのしし肉」

イノシシ肉を地域おこしに活用
20年ほど前からイノシシ被害が拡大した江迎地域では、地元有志が捕獲イノシシを地域おこしに活用しています。今回は有害鳥獣有効利用組合の山下伊三郎さん、元谷洋見さんにこれまでの取り組みについて伺いました。「農作物を荒らすイノシシを肉として販売すれば一石二鳥ということで、加工所『ヘルシーBOAR』を立ち上げたんです」と山下さんは当時を振り返ります。

近年では年間約500頭前後を捕獲し、そのうち約80頭が食用になります。「使っているのは臭みがなく、肉が取れる30キロ以上のメスだけ。仕留めて1時間以内のものから、きれいな個体だけを厳選しています」と説明する山下さん。捕獲されたイノシシはすぐに町内の加工所に運ばれ、臭いのもととなる血をきれいに除去してから、スライス肉やソー

セージなどに加工されます。月に約30〜40件の注文があるそうで、元谷さんは「佐世保市のふるさと納税の返礼品になったり、シビエ(野生動物の肉)が話題になったりしたため注文が増えました」と話します。

健康に良くて食べ方もさまざま

古来から冬の「ぼたん鍋」などとして親しまれてきたイノシシ肉ですが、数年前からは飲食店やイベント会場で鉄板焼き、うどんなどのメニューを提供。1年を通して楽しめる食材として浸透させたいそうです。「きちんと熱を通して、アクをきれいに取ればおいしく食べられます」と、元谷さんは教えてくれました。鉄分やビタミンB群を多く含む、低カロリー・高タンパク質で健康にも良いイノシシ肉を皆さんもぜひ食べてみてください。

取材日 10月21日



(写真上左) レストラン「亀吉」(江迎町赤坂283-27、☎65-3733)ではトマト鍋、鉄板焼きなどのイノシシ肉メニューが食べられます(上右)商品を手にする元谷洋見さん(左)と山下伊三郎さん(右) (写真下)山下さんと元谷さんが営む山下商店【イノシシ肉の販売】
● 山下商店 江迎町長坂164-11 ☎65-2434



甘さと程よい酸味のバランス

北部地域のイチゴ「ゆめのか」

イチゴの産地、北部地域

毎年冬に店頭に並びイチゴ。全国有数の出荷量を誇る長崎県で、主要な産地の一つが吉井など本市の北部地域です。「夏は土作りで、ハウスにビニールを張るのが10月ごろ。秋に最初の花を付けてから4〜5回実を結ぶので、11月から6月までは収穫が続きます。それと並行して、冬には翌年分の苗を育てる作業もあります」と、イチゴ作りについて説明してくれたのは、吉井地域で20年イチゴ農家を営む赤木利光さんです。

ビニールハウスの温度管理も重要な仕事で、赤木さんは「イチゴは本来、春の気温に保つのが理想です。生き物相手なので、常に誰かがハウスを管理しないといけない。家族全員で家を空けたことがないですね」と話します。

「ゆめのか」をもっと広めたい

現在は、これまで主力だった品種「ゆめのか」から「ゆめのか」への移行に産地で取り組んでいます。赤木

さんは「ゆめのかは甘さと程よい酸味のバランスが良く、きれいな形と色つやを備えています。柔らかいので子どもやお年寄りでも食べやすい。今後はスイーツの材料に使ってもらうなど、地元でもPRを進めていきたいです」と話します。

現在54人の生産者が所属する佐世保いちご部会でも後継者の確保が課題です。「ゆめのか」をもっと広めて、若い人にもイチゴ農家で安定した生活ができることを示していきたい。それも私たちの責任だと思っています」

収穫するときの喜び

「毎年同じイチゴはできないところが難しくもあり、面白くもあり、実が段々色づくのを感じながら収穫したときの喜びは何とも言えません。農業もほとんど使っていないので、さっと洗ってそのまま食べてほしいですね」と言うと赤木さんの顔から笑みがこぼれました。

取材日 10月20日

農業畜産課 ☎24・1111



(写真上) 話を伺った赤木利光さん。赤木さんの畑ではイチゴの苗が少しずつ花を付け始めていました(下左)一番花と呼ばれる最初の花(下右)色づき始めた「ゆめのか」(1月に撮影)。土に敷かれたシートには果実を保護する役割があります