

特集
佐世保の冬の味

西海みかんと 九十九島かき

木々の葉が色付き始める、肌寒い季節になりました。収穫の時期を迎えた山の幸、海の幸が店頭に並び、うれしい季節の到来です。ご家庭ではそろそろ「こたつでミカンでも…」週末はカキ焼きに行こうか!という声が聞かれるころではないでしょうか。

数ある秋冬の味覚の中でも、ミカンとカキはこの季節を代表する存在であり、佐世保独特の地形だからこそ生まれる自慢の逸品です。

今回の特集は本市の特産品、つやつやしたオレンジ色が目にも鮮やかな「西海みかん」と、今やカキ焼きの風景が風物詩となった「九十九島かき」を、生産者のお話と一緒にご紹介します。



佐世保の ミカンの話

平成22年度生産量：7,587トン
(市内で生産される温州ミカンの総量)

ミカン畑で思い浮かぶ風景と言えば、海が見える小高い山の斜面で、輝く太陽をいっぱい浴びる濃い緑の葉の間に、鈴なりの小さなオレンジ色の実…。そんな風景を市南部の針尾・宮・早岐地区で見ることができます。

佐世保のミカン栽培の始まりは明治初年当時の宮村からでした。もちろん最初から軌道に乗ったわけではなく、生産者の皆さんのたゆまぬ努力により現在の「西海みかん」が出来上がりました。

全国的にその品質を評価されている西海みかん。畑の地面には「マルチ」と呼ばれる白いシートが被せてあります。これは畑の水分をコントロールしたり、太陽を反射させて十分に光を当てることを目的としており、ミカンの甘さに大きな影響を与えます。また土作りには魚粉を中心とした「100%有機肥料」や「カキ殻」を使っているのも特徴の一つです。収穫後は選果所の機器と人の目で厳しく選別され、主に関東・東北地方に出荷されます。

こうして作られる糖度12度以上の「味まる」、13度以上の「味っ子」、14度以上の最高級ミカン「出島の華」は、西海みかんの中でも特に評価の高いブランドに成長しました。



佐世保の カキの話

平成22年度生産量：1,282,075kg
(うち、九十九島かき1,074,427kg)

カキの養殖には、餌となるプランクトンが欠かせません。透明度の高い九十九島の海はカキの成長にとって良好なプランクトンが豊富で、養殖にとっても適しています。複雑なリアス式海岸で、潮の干満の差が大きく、たくさん島の島が点在しているため、山から流れ込むたっぷりの養分ときれいな海水が入り混じり、カキを育てます。そのため身が引き締まって食感が良く、味が濃厚と評判です。

冬場わたしたちが口にするカキはマガキと言い、養殖いかだの下、波静かな九十九島の海で約1年を過ごした後、栄養をたっぷり蓄えて「九十九島かき」として登場します。また、今はまだあまり知られていませんが、夏が旬のイワガキの生産にも力を入れています。マガキより大きく食べ応えのあるイワガキですが、現在そのほとんどは関東方面に出荷されています。

今後イワガキが「九十九島かき」として定着すれば、佐世保は1年を通してカキを楽しめるようになります。

また、市南部の針尾地区でもカキの養殖が行われていますので、九十九島育ちと大村湾育ち、それぞれを食べ比べてみるのも生産地ならではの楽しみ方かもしれません。



九十九島かき



西海みかん



おいしいミカンを追いつけていきたい

海の向こうにハウステンボスを望む宮津町に大きなミカン畑が広がっています。ここでミカン農家を営む宮崎大輔さんは、父からミカン畑を引き継いで15年。極早生ミカンの収穫前で慌ただしい時季、鈴なりのミカン畑で「西海みかん」やミカン栽培を通した取り組みについて伺いました。

土への感謝から始まる ミカン農家の一年

収穫以外の時季、ミカン農家は何をしているのでしょうか。話はそこから始まりました。収穫が終わった畑で最初にするのは土作りだそうです。それを宮崎さんはこう言葉にしました。

「お礼の肥料をあげるんです」
ミカンの木が丈夫な根を張り、大きく育ち、たくさん甘い実を付けるために欠かせない土。その土への感謝の作業が、最初の仕事になるそうです。

その後、春先までは、元気な芽が出るように剪定をして木を若返らせ、根を増やすために堆肥を与えます。そして出荷時期に合わせて、6月末からはマルチシートを敷く作業が始まります。太陽の光をいっぱい浴びた後、9月末から「極早生」、11月初旬から「早生」、12月初旬から「させば温州」の収穫・出荷が始まります。

「西海みかん」の味を 劇的に変えたシートマルチ栽培

佐世保のミカン畑は、大部分に白いシートが敷いてあります。このシートマルチ栽培は、平成元年から始まりました。それまでの「西海みかん」は、年によって品質バラつきがあり、銘柄産地として認めら

れていないときもありました。

甘いミカンを作るには、水分の調節が欠かせません。たくさん雨水を吸い上げると、その水分は実に移動して味が薄くなります。畑に敷かれたシートが木への余分な水分の浸み込みを防ぐことで、ミカン本来の味が実に凝縮されて甘いミカンができるのです。天候に左右されやすく、品質を安定させることが難しかったミカンの栽培。シートマルチ栽培の導入で、おいしいミカンを実定して作られるようになり、「西海みかん」は市場でその味が認められるようになりました。宮崎さんのお宅も、以前はミカンだけでなく米、野菜、肉牛なども並行して作っていましたが、今ではミカンだけで年間100トンあまりを出荷しています。

地域や消費地と密着

「味っ子研究会」の活動

ミカン栽培に携わる若手24人で構成された「味っ子研究会」。栽培の研究はもちろん、地元にあまり知られていない西海みかんのブランド、「味っ子」「味まる」を知ってもらうために、地元の幼稚園などでミカンの紹介や試食を行っています。「どうしてミカンは色が変わるの?」という園児の質問に、「ミカンは自分で歩けないか



味っ子研究会の幼稚園訪問

ら、動物に食べてもらって種を運ばなきゃいけないんだよ。色は『おいしくなりましてよ、食べてください』って言う合図なんだ」と説明し、親睦を深めているそうです。また、ミカンが出荷されている消費地である東北などへ実際に赴き、生産者自ら対面販売を行う活動もしています。直接消費者と向き合うことで、生産者としての責任を再認識し、畑の作業だけでは実感できなかった消費者の反応などを知ることができるそうです。

仕事で嬉しいこと、難しいこと

「自分が思ったとおりのおいしいミカンができたら、良かった!と思う。だけどそれはとても難しい。この大きな課題を、ずっと追いつけていきたいです」
そう言って、宮崎さんは末っ子の娘さんを抱き上げて、収穫前のミカンをまぶしそ

取材日 9月22日

ミカンの味が本格的にのってくるのは11月から。これからが本当においしい季節です。
全国で認められている佐世保の味、「味っ子」「味まる」を、ぜひ食べてくださいね。

宮崎 大輔





幼いカキで結ばれた、生産地同士の固い絆

畑や田んぼなど、のどかな風景が広がる俵ヶ浦半島。白浜海水浴場の近くにいかだを持つ、カキ養殖業40年のベテラン漁師・佐野浩美さんを訪ね、カキについていろいろな話を聞きました。その中で、九十九島かきを長年支え続けた宮城県東松島市の被災地の話も伺いました。

九十九島は、ロープに吊るしたカキが底の方まで見えるくらい透明度の高い海。ことしもこのきれいな海で、立派なカキが育ちましたよ。大事に育てた九十九島ならではの味、お楽しみください！

佐野 浩美



種カキから

「九十九島かき」ができるまで

「九十九島かきの種カキは、本格的な養殖が始まった20年ほど前から宮城県で購入しているんです。宮城県産のカキは成長が早いんですよ」と、佐野さん。

カキは宮城県内で夏に産卵が行われ、ふ化して2週間ほど自由に動き回っているものを、ホタテ貝に付着させるそうです。養殖業者は、このホタテ貝の状態を秋に購入して、ロープに取り付けて養殖いかだに固定し、海に沈めます。数ミリ〜数十ミリほどの小さなカキは、海水を取り込み、海の栄養を体内に蓄え、きれいな水だけを体外に出して海を浄化しながら、1年という時間をかけて、ずっしりと大きなカキの集合体に成長します。そして翌年の秋に、クレーンで海から引き上げて出荷します。その間、餌を与える必要はありませんが、フジツボなどが付着するため、それをはずす作業があるそうです。

産まれたばかりの幼いカキが 結ぶ縁。被災地支援の旅へ

20年以上続く種カキを通した九十九島と宮城県とのつながりでしたが、ことし3月、東日本大震災のときの津波で、種カキを購入していた会社の施設が壊滅状態に



被災地での作業の様子

なりました。そこで6月、市内のカキ養殖業者など有志12人で長年お世話になってこの会社の復興支援を行うため、中古漁船2隻、フォークリフト1台など、支物品資をトラックいっぱい積み込んで出掛けることになりました。その中に、佐野さんの姿もありました。

一行は24時間かけて宮城県東松島市へ移動。やっと着いた現地は、以前訪れたときに見た美しい松林や町並みなどが津波で跡形もなくなり、避難生活で人影もまばらだったそうです。

「沖合いの海中にあったはずのロープに吊るしたカキが、3階建ての建物の屋上からカーテンのようにぶら下がっていて、まさに言葉が失う光景でした」

佐野さんはそのときの様子をこう語りました。

長年、佐世保のカキ生産を支えていた宮城県の種カキの大ピンチ。佐野さんを含

む有志12人は、8日間黙々と、カキの種を付けるための準備や、養殖のいかだを作る作業を行いました。連日の作業でクタクタに疲れて眠りにつく毎日でしたが、このとき作業したことしの種カキは、現地で養殖され、宮城県産カキの復興を目指す第一歩となるそうです。

カキを見つめる目は まるで優しいお父さん

被災地でのお話を伺った後、船に乗って佐野さんの養殖いかだへ向かいました。「今このいかだに吊るしてあるカキは、去年沈めた分。ことしの秋冬の出荷分です」と、カキを海から上げて見せてくれました。まだ成長過程の状態で、ホタテ貝の周りにカキがくっついている様子がよく分かりました。本紙が発行されるころには、ぶつくりとした栄養たっぷりの九十九島かきに成長し、食卓に上っているでしょう。

「ちっちゃいカキが、だんだん大きくなっていくのを見ていれば、やっぱりかわいかね〜と思います」

竹でできた手作りのいかだの上を、ひよいひよいと自在に歩き、目を細めて笑う佐野さんは、まるでいかだの下で育つカキのお父さんのようでした。

取材日 9月15日