



甘夏完熟

佐賀関一尺屋道の駅などで販売



大分市佐賀関の一尺屋地区で、温暖な気候を生かして栽培された完熟甘夏ミカンが収穫期を迎えました。

【大分】大分市佐賀関の一尺屋地区で、温暖な気候を生かして栽培された完熟甘夏ミカンが収穫期を迎えた。以前は県内の多くの地域で栽培されていたが、かんきつ類の品種の多様化により同地区でも10軒ほどが作るのみとなっている。甘夏は霜や雪に弱く、通常は1月までに収穫し貯蔵するが、完熟甘夏は木になつたまま越冬させることで酸味が抜け、甘味が強くなるのが特長。同地区では海岸沿いで潮風が吹き抜ける日当たりのいい山の斜面を

完熟甘夏ミカンを摘み取る松尾半幸会長。収穫作業は7月初めごろまで続くという。大分市佐賀関の一尺屋地区

利用し、50年ほど前から栽培されるようになったという。

地元のミカン農家をつくる「一尺屋みかんの会」の松尾半幸会長(88)方は、160本を無農薬で育てている。今シーズンは冬に雨が多かったが暖かい日に恵まれたため、「例年並みの甘さ。皆さんに喜んでもらえるいい実になった」と松尾会長。

同会は道の駅さがのせきとの共催で例年、4月下旬からゴールデンウィークにかけて収穫体験を開いている。今年は新型コロナウイルスの感染拡大で県内にも緊急事態宣言が出されたことから中止を決めた。甘夏の販売は同道の駅や臼杵市のAコープアニマード店で始まっている。

松尾会長は「収穫体験を毎年楽しみにしてくれている家族などいても、問い合わせもあるが仕方がない。ぜひ、寒さを乗り越え、太陽の光をいっぱい浴びた実を味わって元気を出してほしい」と話した。

(玉井美智子)

2020年4月27日付大分合同新聞 10面

① かんきつ類の品種多様化で甘夏の栽培農家は減っています。現在、一尺屋地区で甘夏を栽培しているミカン農家は何軒でしょう？

10軒ほどに減っている。

② 完熟甘夏ミカンの味の特長は？そんな味になるのはなぜ？

甘味が強い。木になつたまま越冬させることで酸味が抜けるため。

③ 新型コロナウイルスの感染拡大で今年は中止になった甘夏のイベントは？

例年、4月下旬からゴールデンウィークにかけて開いている収穫体験。

④ 「一尺屋みかんの会」の松尾半幸会長は消費者に何と呼び掛けていますか？

「寒さを乗り越え、太陽の光をいっぱい浴びた実を味わって元気を出してほしい」