



有田川とみかん畑。有田川町のみかん農家が使う共同かん水施設の水は、この有田川から引いている。

ほとんど関西中心。もう一度、関東の皆さんに有田みかんのおいしさを知ってもらいたい。そのために取り組んでいるのが、「個性化戦略です」と稲住さん。

一つの柱になっているのが、和歌山県で誕生した極早生品種「ゆら早生」です。果肉の色が濃く、10月ごろに出荷する極早生とは思えないほど甘みが濃厚。東京でも食味が評価されています。稲住さんは極早生をすべての品種に変え、他産地との差別化を図っているのだと言います。

後継者不足の課題解決 魅力ある「みかん農家」を体現

向上心あふれる稲住さんの姿に、有田みかんの将来はとも明るいものと思えますが「後継者は全然足りていません。今ある畑をその

「できるところは積極的に効率化したい」と稲住さん。自宅の選果場にはコンテナを持ち上げる設備があり、女性だけでも作業ができるようになっている。

「大変だけど、やりがいがあります。いいみかんができて、そのみかんが評価されて高い値段で買ってもらえたら、こんなにうれしいことはありません」

個性化に取り組む、よりおいしい有田みかんを全国へ。そして、魅力あるみかん農家を自ら体現していく——真摯に、そして懸命に栽培に取り組む稲住さんのような生産者がいる限り、有田みかんは今後もその名を残していくに違いありません。



機械化を行いながらも、最後には必ず人の目と手を使って選別する。厳しいチェックの末に、有田みかんは出荷されている。

JAありだの直営選果場「AQ 中央選果場」で選別され、倉庫へと向かうみかん。「AQ」(=Arida Quality)は、高品質であることの証。

近年人気が高まっている極早生の品種「ゆら早生」。袋(じょうのう)が薄く、多汁で甘みが強い。稲住さんは約100aで栽培している。



収穫したカゴいっぱいのみかんをコンテナへ。コンテナは、モノレールで運ぶ。急斜面では必須の設備。

和歌山県有田川町

トップブランド「有田みかん」を再び 段々畑で作る、甘く味わい深いみかん

生産地を訪ねて

有田みかん

誰もが一度は耳にしたことのある、「有田みかん」。年間を通じて温暖で夏場に雨が降りにくい、和歌山県有田地域で生産されている温州みかんです。産地の有田川町のみかん農家、稲住さんを訪ねました。

「個性化」で巻き返し ランクごとに選別して出荷

全国に名を知られる有田みかんですが、実は近年、関東圏への出荷は減少しています。

「愛媛産や九州産に押され、今は有田川町を見渡すと、辺りの山はほとんどみかん園。急斜面には石垣が作られ、一段ごとにみかんの木が植えられています。

「有田みかん」といえば、やはりこの石垣。段々畑は効率が悪いけど、日当たりと水はけの良さは抜群。この2つはみかんがおいしくなる絶対条件です」と話すのは、親から畑を受け継ぎ、就農16年目を迎えるみかん農家、稲住昌広さん。軽やかに石垣に登り、着色を確認して次々に実を収穫していきます。収穫した実は、モノレールに積んだコンテナへ。モノレールのおかげで、急斜面の畑でもみかんの運搬を効率的に行えます。

石垣の段々畑で栽培 急斜面で甘みを育む

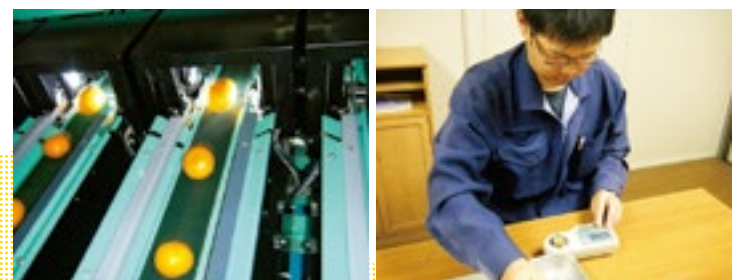


稲住昌広さん
有田川町にて約460aの温州みかん80aの中晩柑栽培を行う。AQ 中央選果場柑橘部会会長を務めている。

収穫は一つ一つ手作業。だいたい色に十分に色ついた実を目視で判別し、ハサミで収穫していく。



紅まどんなは毎年、11月下旬ごろから出荷され、1カ月ほどで旬が終わる。



左／光センサー選果機で糖度や酸度を自動的に測定。 右／糖度などは人の目でも厳しくチェックする。一定の基準をクリアしたものを、紅まどんなブランドで出荷。

都道府県唯一の専門研究施設 愛媛県「みかん研究所」

異なる品種を掛け合わせて、それぞれの良い特性を受け継ぐ品種を作り出すのが「交雑」と呼ばれる手法ですが、成熟の遅いかんきつ類の場合、育種の結果が出るまで長い歳月を要します。この事業に取り組む愛媛県農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所は、これまで約4万本で交配を行い、8品種を選抜しています。県有数の産地である宇和島市吉田町にある同研究所の約4haのは場では、さまざまなかんきつ類が将来の生産者のために育てられています。



左／愛媛県宇和島市にあるみかん研究所。 右／みかんの新品種の育種や、生産技術の研究などに取り組んでいる。

恵まれた気候を活かし 多様なかんきつを育種

62年前、松山市の伊予柑農家、宮内義正さんが草刈りの際、めずらしい枝を見つけ、接ぎ木で育てたところ、味の良い実がたくさんなりました。発見者の名から命名された宮内伊予柑は今や愛媛県のかんきつ生産の柱の一つです。

「愛媛が全国の生産量の9割を占める宮内伊予柑、温州みかん、不知火（デコポン）の3つを私たちは基幹品目と位置づけ、これに加えて新品種の紅まどんな、甘平せとか、はれひめ、カラマンダリンを重点推進品目としています」と言うのはJAえひめ中央営農部果樹課の野中賢二さん。

宮内伊予柑がそうだったように、かつて新品種の多くは「枝変わり」という自然な突然変異の個体を育てることで作り出されました。農林水産省果樹試験場興津支場（現在の農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究拠点）が温州みかんとしてオレンジの特性を併せ持つ清見の



厳しい基準を設定して オリジナルブランドを確立

重点推進品目の一つ、紅まどんな

る恵まれた気候条件を活かし、生産者の所得の安定を図るべく、希少性があり高単価を見込める新品種の開発や生産に力を入れてきました。

なほ全農えひめが商標登録し、愛媛県のみで生産されるオリジナル品種です。専用のハウスで、一つずつにしっかりと日光が当たるようひもで枝を吊るなど、丹精込めて育てた実は光沢があり、果皮は薄く、紅い果肉はゼリーのようにとろとろと滑らか。

1990年に南香と天草の交配を試み、2005年に品種登録に至った愛媛果試第28号のうち、糖度や酸などが一定の基準に達したものを紅まどんなの名称で出荷します。ブランド管理は徹底しており、毎年、収穫前にJAや市場の関係者が集まり、選果基

準を確認する選果目あわせ会を開催するほど。

中晩柑としては成熟が早く、出荷は11月下旬には始まります。収穫後は一定期間、貯蔵庫で温度管理を行い、甘みを強めたうえで選果場に運び、糖度や熟度などを1個ずつ確認し、基準をクリアしたものを手作業で丁寧に箱詰めしていきます。

「高級フルーツとして認知され、消費者の反応も上々で、出荷額も伸びています」と野中さん。かんきつの一大産地では関係者が手間暇を惜しまず、おいしいみかん作りに打ち込んでいました。



みかん研究所が17年の歳月をかけて品種として確立した甘平。紅まどんなと同じ愛媛県のオリジナル品種。



松山市のJAえひめ中央堀江選果場での作業。紅まどんなは果皮が薄く傷つきやすいため、箱詰めは人の手で慎重に行われる。

愛媛県松山市

徹底した品質管理と選別
ゼリーのような食感の麗しきみかん
に
紅まどんな

生産地を訪ねて

希少でおいしいフルーツとして人気の紅まどんな。この新しい品種を生んだ愛媛県ではかんきつのプロたちが優良品種の開発に取り組み、生産管理を徹底し、厳しい選果基準を設けてブランド化を推進しています。



かんきつ類のブランド化に取り組むJAえひめ中央営農部果樹課課長の野中賢二さん（左から2人目）と果樹課のみなさん。