



みかんは根が重要であるため、定期的に耕したり新しい土を入れたりしている。「おいしいみかんのために色々な方法を研究している。誰かが教えてくれるわけじゃないからね」と森下さん。



値がつく抜群の味である。
 当然、評価の目も厳しい。出荷2週間前には仲買人がみかん畑まで足を運び、舌で味を確かめる。質の落ちたものを出せば次はない。重要なのが、甘味

甘柿の王者「富有柿」で
 全国にその名を知られるのが九度山町。品評会で2年連続入賞を果たした中尾栄三さんは、常に挑戦を怠らない。10年前から土壌のミネラルバランスに注目し、天然塩の散布を始めた。「塩害どころか病気がかりにくくなつたね」と示した葉の表面はつやつやだ。精密な土壌分析を行って必要な養分を補うミネラル農法や、植物を原料に発酵熟成させた特殊肥料を散布して糖度を上げる手法も開始。独学の部分が多く、興味を持っては全国を奔走して生産者や研究者のもとを訪ねる。取材日に来つた柿はすべて売約済み。

みかん

酸いと甘い
 バランスを知る達人の舌。

糖度が上がり、色つきも早い。そして適度な水分と肥料をドリップ方式で与え、酸度を下げる。糖と酸のバランスが腕の見せどころだ。糖度計も使うが、一番の頼りは自身の舌。30年の経験を元



年末に収穫したみかんを土壁の蔵でひと月以上寝かせた名物「蔵出しみかん」。糖と酸が調和したまろやかな味が春先まで楽しめる。下津みかんの酸味を生かした先人の知恵だ。

古くから食へのこだわりが強く、高級料亭が数多い京都。市場には一流の食材が集う。その市場の仲買人をして「今年の早生みかんの中で一番」と言わしめたのが、海南市下津町の森下敏秀さんのみかんだ。時に1個100円の

比と呼ばれる糖度と酸度のバランス。糖度は日照時間で決まり、糖度が上がれば酸度も上がる。下津のみかんは酸味が強く、糖度10・5に対して酸度1.2程度が平均だ。森下さんが力を入れる「マルチドリッブ式栽培」は、天候の影響を受けにくく、甘味比をコントロールできるとして全国から視察が相次ぐ注目の手法。マルチという特殊シートが土に雨水がしみ込むのを防ぎ、表面の反射でみかんに光を当てる。効率的に

に調整を重ね、出荷のタイミングを見極める。「食べ物には人をだませない。厳しいですよ」と森下さん。高い評価にあぐらをかかない情熱が、鮮やかな橙色に結実している。

「不動の人気」には理由がある。 フルーツ王国のキング&クイーン。

紀の川に抱かれ、温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた紀北・伊都地域、和歌山が誇る柿の名産地である。

柿



食べ頃の柿を水平に切ると、星のような模様が現れる。右が柿と言われて多くの人が思い浮かべる「富有柿」。左が黒い果肉が特徴の「紀の川柿」。こちらはよりくっきりと星の模様が現れている。

色が違えば美味しさも違う。
 紀の川で出会った豊かな味わい。

「塩害どころか病気がかりにくくなつたね」と示した葉の表面はつやつやだ。精密な土壌分析を行って必要な養分を補うミネラル農法や、植物を原料に発酵熟成させた特殊肥料を散布して糖度を上げる手法も開始。独学の部分が多く、興味を持っては全国を奔走して生産者や研究者のもとを訪ねる。取材日に来つた柿はすべて売約済み。

みてほしい。

「塩害どころか病気がかりにくくなつたね」と示した葉の表面はつやつやだ。精密な土壌分析を行って必要な養分を補うミネラル農法や、植物を原料に発酵熟成させた特殊肥料を散布して糖度を上げる手法も開始。独学の部分が多く、興味を持っては全国を奔走して生産者や研究者のもとを訪ねる。取材日に来つた柿はすべて売約済み。

「塩害どころか病気がかりにくくなつたね」と示した葉の表面はつやつやだ。精密な土壌分析を行って必要な養分を補うミネラル農法や、植物を原料に発酵熟成させた特殊肥料を散布して糖度を上げる手法も開始。独学の部分が多く、興味を持っては全国を奔走して生産者や研究者のもとを訪ねる。取材日に来つた柿はすべて売約済み。



挑戦の成果は、評判が実証していた。

他にもたくさん、わかやま柑橘カタログ

デコポン (不知火)
 名前通り、頭がおでこのように膨らんだユニークな外見。一見皮が厚そうだが意外にむきやすい。ジュースで種がないので小袋ごと食べられる。

はっさく
 みかん同様、国内シェア1位。甘みと酸味、苦みのバランスが魅力。旬は2~3月だが、樹上で越冬させて3~4月に収穫する木成り八朔(さつき八朔)は温暖な和歌山ならではの。

三宝柑
 黄色く厚い皮の中に、爽やかな果肉とたっぷりの果汁。湯浅町が県内収穫量の約半分を占める。果肉はもちろん、形を生かして茶碗蒸しの器などに用いられることも。

じゃばら
 北山村が世界でただ一つの産地のため「幻の果実」と呼ばれる。名前の由来は「邪をはらう」から。最近ではロコミの効果もあり、花粉の季節に大人気。

フランス人シェフが生む新たな柿の魅力

柿の葉フィナンシェ
 バターの香り豊かな焼き菓子・フィナンシェの中に干し柿がたっぷり。焼きあがり包む柿の葉の香りがアクセントを添える「柿の葉フィナンシェ」。地元食材を使ったご当地スイーツ開発を目指して今春開催された「高野スイーツコン

テスト」の優秀作品を元に、かつらぎ町のフランス家庭料理店「伊咲亭」の伊咲ステファンさんが商品化したものだ。「フィナンシェは私の出身地フランスの伝統的なお菓子。そこに、この地方名産の柿を組み合わせたことに魅力を感じました」と伊咲さん。現在、店頭とオンラインショップで販売中。
 価格/1個 220円、3個入 640円

フランス家庭料理のおみせ「伊咲亭」
 住所/伊都郡かつらぎ町東法田635
 電話・FAX/0736-22-1595
 オンラインショップ/<http://www.isaki.jp/shop/index.html>



「40年前、初めて食べた九度山の富有柿の味に感動したんです」。以来「自分の道は自分で開く」を信条に勉強を重ねてきた中尾さんの柿は、全て若木にも関わらず糖度はトップクラス。「これから始める人には自分の知識をどんどん教えたい」と語る。

一つひとつ透明の袋で覆われて日光を浴びる紀の川柿の実。「夏の夜は袋が一面に光って、蛍みたくにきれいなよ」と中尾さんは目を細める。袋の中のアルコール成分が蒸発すると、袋の下半分をカットして熟成。皮も、紅色に近いほど色づく。