

温暖な気候がもたらす美味。

わかやまの
みかん



育むのは人と風土
vol.2

柑橘 栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
中晩相収穫	整枝・剪定					粗摘果	仕上げ摘果	極早生収穫	早生収穫	普通収穫	

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/database/dbtop.html>

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

〈インターネットショッピングモール〉

ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

みかん栽培に適した、 一大産地・和歌山

寒い冬の日、こたつでみかんを食べながら家族団らん。そんな光景は最近めっきり少なくなつたと思われるが、みかんは、いまだ日本人にとってなじみ深い果物だろう。

本州最南端の地を有する和歌山県は紀伊半島の大部分を占め、冬でも温暖な気候に恵まれている。周囲を648kmにも及ぶ海岸線に囲まれ、県面積の77%が山林である。そのため、海岸線の間際まで山々が迫つた地域も多く、平野部が少ないという特徴を持つている。しかしこの和歌山特有の地域条件が、日当たりが良く温暖な地を好むみかんの栽培に適しているのである。

和歌山県内で特にみかん栽培が盛んな有田地方は、県の中部に位置し、高野山を源とした有田川水系がほぼ中央部を東西に流れ紀伊水道へ注いでいる。この有田川が流れる左右の山々や、海岸沿いの山々には一面のみかん畑が広がり、山という山はほぼみかん畑であるといつても過言ではない。

山頂近くまで連なるみかん畑からは、厳しい傾斜地に燦々と降り注ぐ太陽の光と間近に迫る太平洋や有田川の水面に反射する太陽の照り返しをいっぱい浴びて青々と輝くみかんの木々を一望することができる。



おいしいみかん作りを 追いつめて、 真摯に、丁寧に

そういった傾斜地のみかん畑のほとんどは、石垣を組んだ階段型の畑である。山の斜面を切り開きみかん畑とするとき、急な斜面ではそのままみかんを植えることができないため、階段状の畑を造ったのだ。先人達は有田川流域などから石を運び、山の畑に石垣を組んだと言われる。その計り知れない苦労で築かれた石垣は地崩れを防ぎ、石による保温効果、光の反射効果が、さらにおいしいみかんを生む秘訣となっている。

多くの果樹栽培において、大きくおいしい果実を作るための

摘果は重要な作業である。特にみかんは1年おきに豊作の年（表年）、不作の年（裏年）を繰り返す「隔年結果」という現象が顕著に現れる作物であるため、剪定や摘果などの樹体管理は、こつとさら重要な意味をもつ。隔年結果の原因は、夏季の過乾燥などいろいろあると言われるが、大きな要因としては、たくさん実をつけることにより樹木の養分を使いすぎ、翌年の花芽を作るための養分が不足することが考えられる。

このため、安定しておいしいみかんを作るためには、最終的に

果実ひとつに対し葉が25枚程度を目安に摘果する。足元の狭い急な傾斜地にある畑ではこれらの作業をするのもひと苦労だが、農家の誰もがおいしいみかんを作りたいという一心で、1つのみかんと丁寧に向き合っているのである。

さらにみかんの味を決める重要なポイントは水分管理。春か



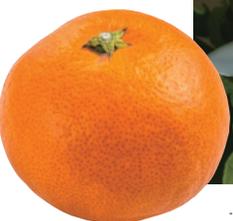
ら梅雨明けまでの時期の水切れは落果や落葉の原因になるため、この季節は十分に水を与える。その後、梅雨明けから盆すぎまでは水分を控え、適度な乾燥ストレスで糖度を高める。8月下旬から9月中旬には再び水を与え果実肥大と減酸を進め、その後9月中旬から収穫期までは再度適度な乾燥ストレスで収穫に向けてさらに糖度を高める。こうすることにより、色づきが良く甘い果実ができるのである。また有田川の右岸、長峰山系の山岳地帯は、日本最古の地層秩父古生層が広がり、適度な礫を含む土壌である。保水力に富み、排水・通気性も良好なこの土壌が、綿密な水分管理と相まって糖度と酸味のバランスのよいみかんを作っている。

である。その後、明治以降になり、紀州みかんよりも大きく甘く種のない温州みかんが好まれるようになっていった。それにつれ和歌山で栽培される品種も移り変わり、今では数多くの品種が栽培されている。



江戸で評判に！ 和歌山の みかん秘話

和歌山でみかん栽培が盛んになったのは、紀州藩初代藩主・徳川頼宣により奨励されたのがはじまり。平野が少なく米作の石高もわずかな紀州有田（現在の和歌山県有田郡）でも作れる作物として、九州の八代から伝わったといわれている。その後みかんが和歌山の一大産業となると、寛永11年（1634年）には船による江戸への出荷が始まることに。すると、和歌山で作られたみかんがおいしいと江戸の街で評判となり、紀州みかんの名が広まったのだ。この時代のみかんは紀州みかんと呼ばれる小ぶりで各房に種があるものだった。荒天の中、船を出し、命がけて江戸までみかんを運び、大儲けしたと言われる紀伊国屋文左衛門の豪快な生き様は、江戸の人情本や歌舞伎にも取り上げられるほど有名な逸話



温

州みかんだけじゃない！

和歌山の柑橘



生産量日本を誇る温州みかんだけでなく、和歌山県内で収穫が多い柑橘には、はっさくや清見、不知火、三宝柑、セミノールなどがあり、これらは総じて「中晩柑」と呼ばれる。

はっさくは1月中旬から4月下旬、清見や不知火は2月から4月、三宝柑は3月から5月中旬までとそれぞれ収穫時期も異なり、和歌山では5月頃からハウス栽培の温州みかんが出回り始め、ほぼ1年を通じてさまざまな柑橘が収穫される。まさに和歌山は柑橘王国なのである。

また和歌山ではこれらの柑橘を使い、加工品も多数作られている。

特に多いのが温州みかん100%のジュース。こだわりの製造事業者が多く、同じ和歌山県産のみかんを使ったジュースでもその搾り方によりさらっとしたものやトロツとしたものなど、味や特徴が異なる。スパーでよく見る濃縮還元タイプと異なり、みかん果汁そのままのストレートタイプのジュースは、驚くほど濃厚な味わいで、まさにみかんそのものの味である。

ジュースの他にはジャムやピールなども。気候、地理条件、栽培の工夫などから甘みと酸味のバランスが非常に良い和歌山県産のみかんだからこそ、そのまま食べても、加工品にしてもおいしいのだ。

み

んな大好き！

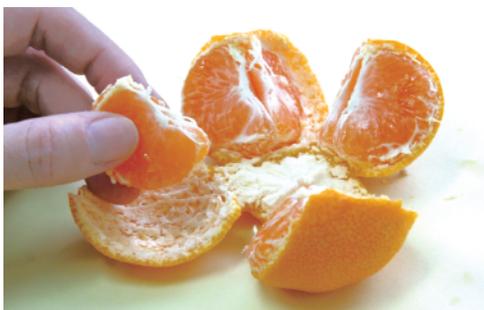
日本のみかん

みかんにはビタミンCが多く含まれ、成人の1日あたり推奨摂取量(100mg)の約半分をMサイズのみかん2個で摂取できると言われる。また、動脈硬化や骨粗鬆症への予防効果が期待されるβクリプトキサンチンなどの栄養素も多く含まれ、さらに果実だけでなくみかんの皮を乾燥させた「陳皮(ちんぴ)」は漢方薬の原料としても重宝されている。

おいしいみかんを見分けるポイントには、オレンジ色が濃い、果皮が薄く張りがあり、油胞と呼ばれる皮の表面に見えるつぶつぶ(香りや油の成分が入っている)のきめが細かい、ヘタに見える軸(枝の切り口)が細い、などを参考にしてほしい。

和歌山のみかん農家は「和歌山むき」と呼ばれるむき方で食べる。みかんのお尻側から4つに割り、実を皮からはがす。この時のポイントは、ヘタのある方から実をはがすこと。そうすると「アルベド」と呼ばれる白いスジもきれいにはがれる。皮も散らからず、すばやく食べられる、農家ならではのむき方だ。

こたつはなくても、今年の冬はみかんを囲んで囲らんしてみてはいかがだろう。



有田川流域の気候特性と土壌環境

瀬戸内気候区と黒潮の影響を受ける南海気候区との接続地帯にあたり、寒害が少ない温暖な地域です。有田川の右岸、長峰山系の山岳地帯は、日本最古の地層・秩父古生層が広がり、適度な礫を含む埴質で保水力に富み、排水・通気性も比較的良好。有田地方で初めてみかん栽培が始まったとされる糸我地区もこの地層上にあります。

