

絶品 山北みかん!

香南市の特産品でもある、山北みかん!

甘くてビタミン豊富で体に良い、山北みかん!

そんな山北みかん作りに情熱を傾ける、

いまどきの農業家、都築農園の都築正典さん(香我美町・40歳)に、
山北みかんのこと、みかん作りのことなど、話を聞いてみました。

担当/広報編集委員 相原秀夫

相原 11月、12月と、香我美町の山はオレンジ色のみかんがきれいにできていましたね。

都築 そうですね、露地栽培で育ったみかんの収穫時期ですからね。だいたいの12月に入ってから収穫が多いですが、極早生みかんと言って10月から収穫するみかんもあります。

みかんの収穫は、実の状態により判断しているので、一度に収穫しているわけではないです。なので、1月くらいまで、約4カ月にわたり収穫することもありますよ。

相原 みかん作りで大変なことは、どんなことですか?

都築 みかんは、収穫するまで、つまり仕込みの段階が重要で、気を使っています。

山の草刈りや除草のような、土の管理からなのですが、みかんの樹を少しでも良い状態にして、ムラのない実を作るために、枝の剪定をします。しかしこれにはセンスが必要です。無駄な枝をのけて、風通しや効率よい生長をさせるには、必要な作業です。実の生長に影響してくるので、経験と理想を合わせながら、ベストを尽くしています。

あと、実がなり出すと、摘果という作業をします。ひとつの枝にいくつも実ができるけどバランスが悪く、栄養の偏りができるため、実をのけていきます。これもセンスが必要です。

今は両親の指導も受けながら、このセンスを磨くことが、おいしいみかん作りのポイントになると思います。日々センスを磨いています。

相原 ひとつとして同じ樹は無いです、それぞれの状態を見ながら作業することになると思います。大変な努力あつての山北みかんですね。

それではおいしいみかんの見分け方など、教えてもらえませんか?

都築 山北みかんは、どれもおいしいですが(笑)。甘いみかんは、橙色が濃く、少し小ぶり、皮がむきにくいですね。

あと、みかんを冷蔵庫などで冷やされる人もいますが、冷やすと味が落ちることもありますし、逆に暖房の効いた場所も、傷みやすくなくなります。保存する時は、風通しの良い、涼しいところに置いておくことで、おいしさが長持ちします。

相原 なるほど、参考にしてみます。では今後の抱負はいかがでしょう。

都築 そうですね。自分自身まだまだ未熟ですが、懸命に育てたみかんを、おいしい笑顔で食べてもらえた時はやっぱりうれしいですからね。親の背中を見て、考えや判断力を学びながら、早く追い抜けるような成長をしていきたいですね。



▶みかんの収穫を行う都築正典さん

山北みかんの歴史は、安政2年(1855年)までさかのぼるようです。

おおよそ160年前から現在まで、改良や改善を重ねてきた山北みかん作り。都築さんは、若手後継者として、日々おいしいみかんを作る目を養おうと、努力をされてる印象を受けました。

最近では、みかん作りから人育てとして、PTA活動や、地域の子ども支援と幅広く活動されている都築さん。

「みかん作りだけでは、自分の幅が広がりませんから、僕にできることであれば積極的にやっています。地域の方々とふれあい、それから子どもたちのも好きですから、なんの苦にもならないですね」と、まっすぐに答えてたのが印象的でした。

いろいろな人が支え、育む山北みかん。みなさんもご賞味あれ。

編集後記

あけましておめでとう
おめでとう
おめでとう

▼夢は心理状況の表れだそうです。そう聞くと、ついつい夢占いなるものが気になったりして。

新年は幸せな気持ちで目覚めたいものです。皆さまも良い初夢が見られますように。(猪)

▼関西で身を持って体験した阪神淡路大震災。今年でもう20年経ちます。当時は今のような情報伝達技術もなく…。防災のページが少しでも減災のお役に立てますように! (た)

▼毎年恒例行事として正月に家族で行っているボウリング。今年も2歳半の我が子がデビューする予定です。ノンガーターで投げる我が子に、何としても負けぬようにせねば…。 (T)

▼表紙を飾っていたいた年々男女の皆さん、ありがとうございます。今年も羊は群れをなすことから家族安泰を示し、いつまでも平和に暮らすという意味があるそうです。そんな一年になりますように…。(あ)

《広報へのメール》

kouhou@city.kochi-konan.lg.jp
《香南市のホームページ》
http://www.city.kochi-konan.lg.jp