

美生柑産地研修レポート

高品質の有機肥料にこだわる美生柑の産地へ、スタッフ16名で産地研修に行ってきました。

愛媛県南宇和郡愛南町（旧御荘町）

マルエムフルーツアイランド

マルエムフルーツアイランド(以下マルエムと省略します)は、四国愛媛の最西南端にあって、さんさんと降り注ぐ南の太陽、潮風を受ける温暖な気候に恵まれた中で、最高の果実を作り続けています。豊後水道と太平洋沿岸に面していて、冬は暖流の影響を受け、比較的温暖な土地です。海風を受け、日光も当たりやすいため、柑橘を育てるのには最適な場所です。傾斜が厳しく、冬季は季節風が強いので、常に防風対策を考慮した農業を行う必要もあります。そのため、生産者にとっては大変な土地とも言えます。

マルエムフルーツアイランドの3つのこだわり

①自家製の有機肥料



マルエムは、とにかく肥料に力を注いでいます。魚の骨や頭、カニの殻、節(かつお節等)、人も食べられる有機肥料を7割使用しています。同じ品種の河内晩柑を作っている産地はたくさんありますがこのような有機肥料を使っているのは、**ここの産地だけです!**

②樹上完熟期間



美生柑は樹に成らせた状態のまま11カ月間完熟させます。3月を過ぎると果汁が少なくなってしまうため、マルエムでは一番おいしいタイミングの3月に収穫します。

③専門施設での貯蔵技術



収穫後は、酸味を抑えて味をまろやかにするために専門の貯蔵施設で寝かせます。その際、乾燥を防ぐために、ピープラスという保存用の袋を一つ一つかぶせていきます。袋掛けすることで水分を残し、水分たっぷりの美生柑が出来あがります。

晩柑の王様「美生柑」

品種名は、「河内晩柑(かわちばんかん)」と言います。その中でもマルエムが指定した産地や農園。なおかつ高品質の有機肥料で栽培したものだけを『美生柑』と呼んでいます。美生柑の名前は旧町名の御荘町の「みしょう」をとって、老舗果物専門店の林フルーツの会長さんが命名されました。



美生柑は「マルエムフルーツアイランド」が自信を持ってお届けする晩柑の王様です。まろやかな酸味と優しい甘さ、ほどよい苦味がとても味わい深く、果肉はゼリーのようにジューシーな食感です。高品質の有機肥料、魚肥(かつお荒かす)カニガラ等での土作りから始め栽培管理に丹精をこめたことにより最高級の果実と評価されるようになりました。**第一回NHK農業大賞を受賞したフルーツ**です。

生産者代表、和家(わけ)さん

マルエムフルーツアイランド共選場の生産者代表、和家さんは見た目は強面ですが、私たちをいつも快く迎えてくださいます。この美生柑は、愛媛県の愛南町でしか作られていない特産品です。なんと、安全・安心を願う学校給食での使用率がナンバーワン。人の事を考えた優しい栽培と、努力の賜物です。

美生柑の樹1本には約120個ほどの美生柑がなるそうです。16人で4時間ほどかけて収穫のお手伝いをしましたが、園地にはまだまだたくさんの美生柑がなっていました。今年の美生柑は例年に比べて種が少ないので食べやすいそうです。

“果物の達人”では毎年美生柑をお届けしていますが、同じ美生柑はないと実感しました。和家さんや生産者さんが心をこめて作った美生柑をぜひお楽しみください。



大下民宿の瀬戸内海の海の幸！！

愛媛県は自然が多く緑も豊かな土地です。漁業も盛んに行われていて、毎年収穫のお手伝いの後には写真のような、豪華なお料理が振る舞われます。このお料理も美生柑産地研修の楽しみの1つです。



100%無添加!!美生柑ジュース

美生柑ジュースは美生柑の上品な香り、まろやかな甘い果汁、コクのある深い味わい、そして後味はすっきり爽快。あふれるほどたっぷりな果汁は一滴も残したくないほどの味わいです。そんな美生柑を贅沢にしぼった極上の無添加100%のジュースです。そのまま飲んでも、焼酎やで割って飲んだり、ソーダ割にしても楽しんでいただけます。ぜひお試しください。

