



天草晩柑

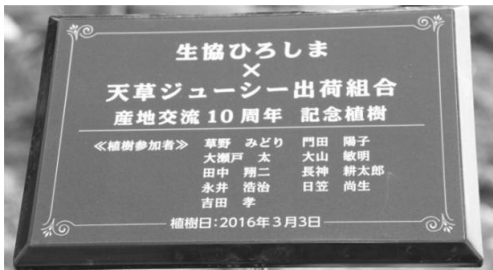
(天草ジュシー出荷組合)



2016年3月3日～4日
草野みどり・門田陽子

昨年5月末の産直調印式から10か月が経ちました。今回は、生協ひろしまが「天草晩柑」の取り扱いを開始してから10周年を記念した植樹と学習交流を目的に訪問しました。1月末の数十年に一度といわれる大寒波による雪害に遭い、落下しなくても実に入りが、今年の収穫は全滅という圃場もありました。こんな状況の中でも組合員に美味しい商品を届けようと頑張っておられます。私たち組合員にできることは商品に対する理解を深め、利用することです。今後もずっと美味しい「天草晩柑」が食べられるようにと願っています。

◇記念植樹



立派なプレートを立てました。



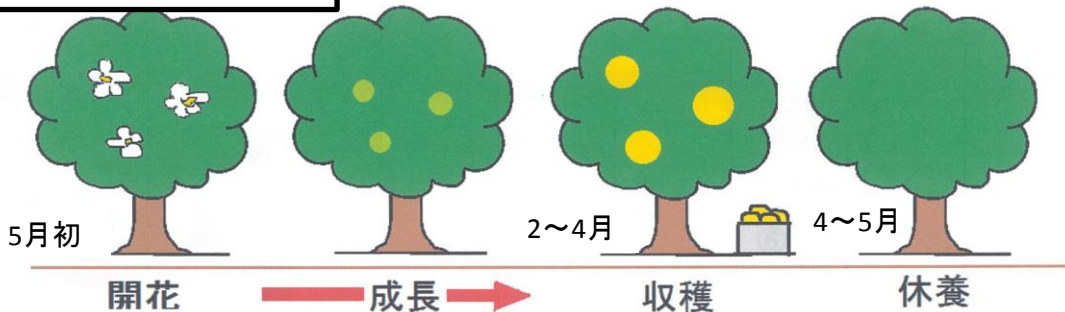
袋田農園 船木さん



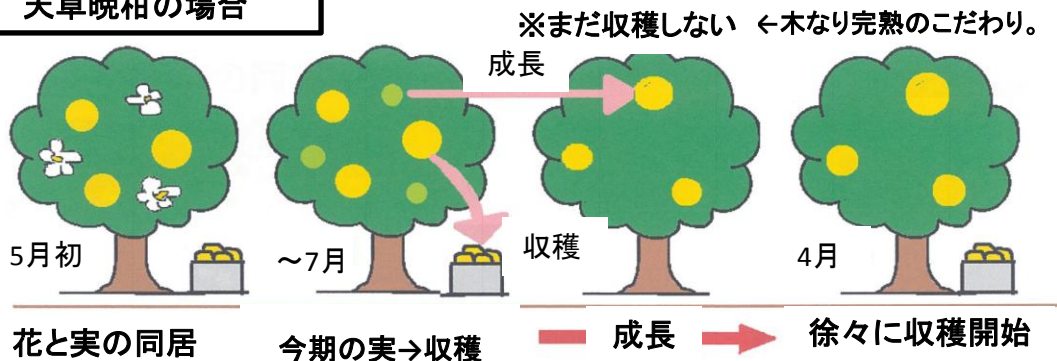
和希さん

生産者のみなさんと一緒に

通常の晩柑の場合



天草晩柑の場合



使用できる農薬が限られる。

梅雨や夏場は収穫の手間が倍かかり、見かけも悪くなる。

樹勢が弱り、冬には生理落葉も。

◇天草晩柑は味の変化を楽しめます。

一般的な果物は、収穫の時期が短いこともあり、「今年はこの味」というように、その年の出来により味がほぼ決まっています。天草晩柑は、4月～6月、7月まで木にならせ出荷に合わせ収穫しますので、毎年収穫時期によって食味の変化があるのが特徴です。それ故に、「前回買った味と違うよ」というクレームになることもあります。是非、天草晩柑の特徴を知り、好みの味を見つけたり、皮やワタを使ってマーマレードやピールを作ったり、美味しさ満載！ 知らない人にも伝えてくださいね！

初々しさが魅力！

4月の はじめちゃん

一般的な河内晩柑(ジューシーオレンジ)は、多くが2月から4月はじめ頃に収穫されます。

全体的に汁気が多く、
和製グレープフルーツとも呼ばれます。

この時期に収穫される晩柑は
見かけがツヤツヤとしていて立派ですが
柑橘ならではの酸味ののったお味。

初物らしい瑞々しさが味わえます。

※当組合では味にこだわり、酸の強い
2月～3月半ばまでは収穫しません。



瑞々しさがうれしい♪

5月の ミズキくん

黄々としていて香りも高く
酸味と糖度がどちらも高くなる時期。

「すっぱすぎるのは嫌だけど
柑橘類には多少の酸味がないと！」
という方にはおすすめです、
酸味がほどよく抜けてきます。

とにかく、瑞々しくジューシー！

果汁が粒の中に入り込みはじめ
徐々に木なり完熟の様相を
見せ始めます。



ぷりっと美味しい。

6月のぷりぷりん

5月に比べ糖度の数値は落ちてくるが同時に酸もすうっとぬけるため一番甘く感じられる時期。

実も粒もぷっくりとしてむきやすく木なり完熟の味がよく楽しめます。

見た目が徐々に悪くなっていくのに一番人気が高いのは見かけよりも味が大事だという証？

素朴な甘みが人気です。



清涼感ある大人の甘さ

7月の涼子さん

樹上で14~15か月育てられた晩柑は
※回青(かいせい)やスレ傷が増え
見かけが著しく悪くなるものの

酸も糖もぬけたあっさりした味わいは
夏の食欲のなくなる時期にぴったりの
癒しの天然水のような。
乾いた身体に染み入ります。

ぱりとした食感も楽しめるの時期です。

※回青(かいせい)
黄色く熟れた果実が
樹上で青緑色に戻る現象。



また来年！

天草ジューシー出荷組合の袋田農園の船木さんと和希さんの優しい笑顔、お人柄が最高でした。天草晩柑のかわいいイラストも和希さん作成です。たっぷりの果汁、甘すぎず酸っぱすぎずの癒しの味。みかけは武骨で固そうだけど、切り目を入れたら手で簡単にむけます。青い海と緑豊かな、温暖な気候のはずの天草は過酷な状況にさらされています。生産者はほとんど高齢者。寒波の影響で、たくさんの実が落ちました。収穫量が減れば生産者は生活できません。安定生産のために、新たな園地づくり、耕作放棄の再生に着手したものの、土砂崩れの連続。なんとか苗を植えても、美味しく実するには10年近くかかります。それでも、10年後、20年後も美味しい天草晩柑を作り続けよう、届けようと、頑張ってくださいています。私たち生協ひろしま組合員・職員もできることを頑張るぞ！と決意した視察交流でした。