

# 天草晩柑産直調印式・産地見学報告

2015年5月29日～30日

## ◇天草晩柑とは・・・

門田陽子

天草晩柑は品種名を”河内晩柑”といい、熊本県河内町で発見され、品種の掛け合わせではなく、自然発生から生まれた品種です。別名”ジューシーオレンジ”と呼ばれるほど、みずみずしく、優しい甘みと爽やかな酸味が特徴です。

## ◇天草ジューシー出荷組合の天草晩柑とは・・・

通常の天草晩柑は、本来2月～4月に収穫されます。晩柑の木は、5月に開花を迎え来期の実を付け、1年かけてその実を育てます。その為、4月までには収穫を終えて、新しい実を付ける準備をしなければなりません。しかし、**天草ジューシー出荷組合**では、この収穫時期をあえて**4月から7月**までとし、木の上で**完熟《木ない完熟》**させます。そうすると、5月には花の果実、それ以降は今期の実と来期の実が1本の木に同居するという極めて不思議な状態となります。人間に例えると、臨月を迎えた妊婦が出産前にもう一人次の子を身ごもってしまう状態です。妊婦は、薬やアルコールなどの刺激物を摂れませんし、いつも以上に体力が必要です。これは晩柑の木でも全く同じことが言えます。野菜や他の果実以上に、農薬の管理が難しく、強い樹勢が必要になります。

## ☆《木ない完熟》のメリット・デメリット

### メリット

- ・季節の変化に伴い、果実中の水分量が変化→酸味と甘味のバランスの変化。
- ↓
- ・食味の変化。
- ↓
- ・季節にあった味わいを楽しめる。
- ・他の国産柑橘が無い季節に旬の味を味わえる。

### デメリット

- ・収穫を遅らせるため、今期の実と来期の実が共存する。
- ↓
- ・農薬の制限。
- ・長雨や台風など自然災害の影響。
- ・いのしし被害や鳥害の発生。
- ・木へのダメージ。
- ↓
- ・外観の悪い商品。
- ・収穫量の減少。
- ・梅雨や夏場は収穫の手間が倍かかる。
- ・樹勢が弱る。



結実。これから1年落ちないよように頑張るよ!!。



そろそろ収穫です。



75歳の老木。まだまだ若いモンには負けんよ!。

☆収穫時期による特徴(わかいやすくその時期ごとのキャラクターが登場)

《ハンサムな青ニオ》

一般的な河内晩柑は、この時期に収穫するが、見かけより味にこだわる天草ジュシー出荷組合は収穫しない。全体的に汁気が多く、見かけはツヤッとしていて立派だが、酸味が強く青っぽい味。

《成績優秀・優等生》

黄色で香りが高く、酸味と糖度が一番高くなる。パランスのとれた味。



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、私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、見かけがツヤッとしていて立派ですが、柑橘ならではの酸味ののっぴりした味。

初々しい華やかさが味わえます。

※当組合では主にこの時期、酸味の強い2月～3月半ばまでは収穫しません。



初々しさがうれしいよ

5月の ミズキくん

酸味が強いのが好きなら、酸味と糖度がとれた晩柑がおすすめです。

「おっぱいがあるのだから、甘酸っぱい感じがたまらなくおいしいよ!」というお言葉が、おっぱいも、酸味もたっぷりと味わえます。

この時期、華やかジュシー!

酸味が強いのが好きなら、酸味と糖度がとれた晩柑がおすすめです。



ぷりっと美味しい。

6月の ぷりぷりん

6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おけるため、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、本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、一番人気があるのは、見かけよりも味が人専用という証。表外な甘みが人気です。



清涼感ある大人のせき

7月の 涼子さん

糖度は14～16が月育の晩柑は、酸味が少ない、爽やかな酸味が、見かけが著しく悪くなるもの。

酸も粒もぷっくりとした味わいは、夏の爽やかなる時期にぴったりな、癒しの天然水のような、癒しの天然水に似ています。

※この時期は、糖度も高くなるので、酸味も少し強くなる時期です。



《癒し系アイドル》

4月に比べ糖度は少し落ちるが、同時に酸が抜けるため、一番甘めに感じられる。実も粒もぷっくりとしていてむきやすい。見た目が徐々に悪くなっていくが一番人気。

《癒しの天然水》

樹上で14～16ヶ月も生成された晩柑は、皮の回生(黄色くなった果実が再び緑色に戻る自然現象)が進み、見かけが著しく悪くなるが、夏にぴったりのスッキリさわやかな味になる。お中元に最適。



◇出荷の流れ

第一選果場

第二選果場

出荷



生産者ごとに運ばれ機械の中に投入される。レーンを通して人の目と手の感覚で悪いものは外される。その後、サイズ分け

出荷まで冷蔵庫で保管し、出荷する分だけ第二選果場に移送され、綺麗に水洗いされる。昨年までは水道水だったが、今年からオゾン水を使用。乾燥後、一つ一つ手に取り、細かな傷がないか、見た目の割に軽くない

再度も厳しくチェックされ、私たちのもとへ...ありがとうございます。

## ◇天草晩柑の食べ方

### 《基本の食べ方》

- ① 手で黄色い皮をガシガシむいて、中身を取り出す。
- ② 薄皮をむき、黄色い部分だけに思いっきり食らいつく。

### 《その他の食べ方》

- オレンジのようにスマイルカットにして食べる。
- 小ぶりの物を薄く輪切りにし、はちみつや砂糖、少しのリキュール(あれば)をかけ、冷凍して食べる。
- 一気に薄皮までむいて容器に入れ、冷凍しておく。食べたい時間の10~20分前に取り出し、半解凍で食べる。

### 《皮の食べ方》

#### 〈下準備〉

- ① 皮の表面をよく洗い、包丁でむく。
- ② ①を一晩水につけ、あくを抜く。
- ③ 水を変えて火にかけ、5分間沸騰させる作業を皮が半透明気味になるまで3~4回繰り返す。

#### 〈ピール〉

- ① 下準備した皮と皮と同量の砂糖を中火にかけ、沸騰したら弱火で煮詰める。
- ② 汁気がなくなったらバットにあげ、粗熱が取れたらグラニュー糖を両面にまぶす。

#### 〈マーマレード〉

- ① 下準備した皮と皮の60%量の砂糖と皮と同量の水を火にかけ、弱火で煮詰める。
- ② 汁気がだいたいなくなったら出来上がり。



## ◇天草晩柑の栄養成分

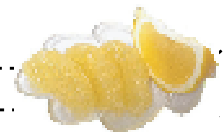
(100グラムあたり)

- ・カリウム 200mg
- ・カロテン 44 μg
- ・ビタミンE 0.3mg
- ・ビタミンB1 0.05mg
- ・ビタミンB2 0.02mg
- ・**ビタミンC 47mg**
- ・食物繊維 0.5g

⑨ グレープフルーツと成分が似ている為、  
高血圧の薬を服用されている方には、  
お勧めしていません。

### 「天草晩柑はビタミンCの宝庫」

天草晩柑にはビタミンC・カロテン・食物繊維・フラボノイドなど多くの有効成分が含まれています。なかでもビタミンCは発がん性物質抑制作用、血中コレステロールの低下など成人病予防にも最適です。また、コラーゲン合成成分を助け血管を強くします。他にも、血圧を正常に保つカリウムや糖の吸収を抑えるペクチンなども含みます。食物繊維が多く、カロリーや脂肪が低いのでダイエットにも効果的です。



広島には沢山の美味しい柑橘があります。その柑橘が出回らなくなった4月~7月に国産の柑橘が食べられるって嬉しいですね。みずみずしく、あっさりとした天草晩柑は暑くなるこの時期にピッタリの果物です。11~15ヶ月もの長い間、雨にも負けず風にも負けず、木になっているので、スレ傷や黒点があり、見かけが悪くなります。でも、中身はキラキラと美しいです。時期によって味の変化も楽しめるお得な果物です。そのまま食べても、冷凍しても、ゼリーにしても美味しくいただけます。皮も無駄なく食べることができます。是非、一度お試し下さい。きっとファンになりますよ。

また、この度、天草晩柑の生産者天草ジュシー出荷組合と産直覚書の調印式が行われました。



コパルでの注文は**7月5回**までです。  
一度食べてみてくださいね！。



〈産直調印式の様子〉  
左より  
日清食品商事株式会社  
西廻社長  
生協ひろしま横山専務  
天草ジュシー出荷組