

伝統の味覚 出番

三重・伊勢・JA伊勢
「尾鷲甘夏」糖度高く

【三重・伊勢】尾鷲

市にあるJA伊勢尾鷲
柑橋（かんきつ）選果
場で4日、春の訪れを
告げる特産かんきつ
「尾鷲甘夏」の出荷が

始まった。品種は「川
野夏橙（かわのなつだ
いだい）」。4月下旬
までに名古屋や県内の
市場に約80トを出荷す
る計画だ。

「尾鷲甘夏」は、尾
鷲市開拓農業協同組合

が1959年から生産
を始めた、60年以上の
歴史を有するブランド
かんきつ。現在は、組
合員6人が出荷をして
いる。

栽培する園地は、全
て南向きの斜面にあ
り、空からの日光と尾
鷲湾に反射する光を受
ける。甘夏の栽培に適
した温暖な気候条件も
あって、甘味と酸味の
バランスに優れた果実



尾鷲市の伝統果実「尾鷲甘夏」の出荷
（4日、三重県尾鷲市で）

きた。

同組合の吉沢紀三郎
組合長は「今年産は、
昨夏の高温の影響で小
玉傾向にあるが、糖度
の高い甘夏に仕上がっ
ている」と話していた。

に仕上がる。

また、日持ち
の良さも「尾
鷲甘夏」の特
徴となってい
る。生産者
は、年明けか
ら2月いっば
いまで収穫
し、酸を抜く
ために1個ず
つ袋をかけて
出荷まで常温
で管理をして