

「マルゴみかん」に魅力

南伊勢町 虻川哲郎さん(41)

【伊勢】虻川哲郎さん(41)は、南伊勢町の約70㍎の園地で、同町で親しまれる温州ミカンのブランド「マルゴみかん」を栽培している。

虻川さんは同町で就農する以前、静岡県南伊豆市で農園を経営する兄の下で4年間、農業に携わった。その後、独立して温州ミカンの栽培をしたいと考え、全国のミカン生産地を視察。糖と酸味のバランスが良く、味わい深い南伊勢町の温州ミカンに魅力を感じ、同町での就農を決めた。

虻川さんは独立当初から、「身土不二」の考えの下、ミカン栽培にも地元のものを使うことにこだ

わりを持って栽培している。一昨年から、新たな取り組みとして、地元の養豚場で豚ふんを引き取り、肥料にしている。また、米ぬかを発酵させ、ぼかし肥料をつくり使っている他、除草剤をなるべく使わず草刈りを行い、刈り草を木の根元に敷くことで雑草肥料として活用している。

また、昨年から苗の新植の方法を変え、これまで1年生の苗を植えていたが、定植から初収穫までの期間が短い2年生苗を導入した。畑へ定植する手間が省け、育苗中の病気のリスクも軽減されることから、より栽培管理に集中することができるようになった。

虻川さんはミカン栽培の魅力について「手をかけた分だけ、応えてくれること。工夫したことがうまくいくとやりがいを感じる」と話す。

今後の課題は、こはん症やそうか病などに対して、管理を徹底し、これまでとは別のアプローチで防除すること。また、現在出荷しているミカンのサイズは2Sや3Lのものが多いため、摘果作業を早めに行うことで、糖と酸のバランスに優れたMサイズの比率を増やしていくことだという。

虻川さんは「地元のものを使って伝統を大切にしながら、栽培に取り組んでいきたい」と話す。



身土不二の考えの下、ミカンの栽培に取り組む
虻川さん