

甘夏収穫 出番待ち



「尾鷲甘夏」を収穫する吉沢組合長

歴史ある特産 今年も上出来

三重県尾鷲市

【三重・伊勢】JA伊勢管内の尾鷲市で、1月上旬からブランドのかんきつ「尾鷲甘夏」の収穫が始まっている。60年以上の歴史がある品目で、品種は「川野夏橙」。果実は約20日間、常温で保管した後、一つずつ袋をかけ、出荷

が始まる4月までさらに貯蔵して酸を抜く。

同市では、1958

年に国からの指定を受け、開拓地で「尾鷲甘

夏」の生産を開始した。

現在は市開拓農業協同組合に所属する生産者

6人が約7畝で栽培。

園地は全て南向きの斜

面にあり、直射日光と

尾鷲湾の反射光を受け

て生育する。同組合で

は栽培管理を統一して

いるため、味が安定し

おり、出荷量を調整で

きるのが強みだ。

「尾鷲甘夏」は、日

持ちが良く、腐敗果が

ほとんど出ない点が市

場などで高く評価され

ている。これは、袋が

けをすることで、果実

から水分を逃がさない

ことと、一つの果実が

傷んでも周囲に広がる

恐れがないため。袋の

中で蒸してしまわない

ように、緩くかぶせて、

空気の逃げ道を作る

のがポイントだ。

同組合で組合長を務

める吉沢紀三郎さん

(80)は「例年通り、

きめ細かく美しい尾鷲

甘夏に仕上がっている」と話す。

4月上旬

から5月上旬に、名古屋

屋や県内の市場へ出荷

する。