



15種類のかんきつ類を栽培する岡野佳一さん＝淡路市志筑



## かんきつ類

淡路市



No.044

# 雨量少なく程よい酸味とコク

甘酸っぱい香りに誘われ、頬張ると甘さが口いっぱいに広がった。雨が少なく、山の斜面で育てる淡路島のかんきつ類は、強い酸味が特徴だ。

「ユカシ、デコポン、ハッサク、夏ミカン」。

温州ミカンの収穫が終わる1月下旬〜7月上旬まで出荷が続く。

山間部が多い淡路島北部では、山を開墾して果樹を植えた。昭和30〜40年代、国の主導で温

った黄色の実が鈴なりになった樹木が、民家の庭先や山すそに見られる。

淡路果樹協会の岡野佳一（66）＝同市志筑＝は、甘みが強く果肉が柔らかいハルミ、果汁

が豊かなユカシ、酸味が強い夏ミカシなど15種類を、60坪で作る。

豊に食べられないように、最初に収穫し貯蔵庫で約1カ月寝かせ。酸味と糖度のバランスがよくなる食べ頃まで管理し出

「みずみずしくてコクがある。30年間、大切に育てた味です。手応えを口に、木を見上げたい。」

（飯澤潤子）

鳴門オレンジは「酸っぱい」と生産量が減っているんだけど、搾りたての果汁100%ジュースは人氣。暑い喉にさわやかな酸味が染み込んだよ。



【メモ】イヨカン、春峰は1月下旬、ハルミ、デコポンは2月中旬、ハッサクは3月上旬、夏ミカンは5月下旬に出荷。10キ2千〜5千円。淡路市尾崎、パルシェ香りの館内の直販いちのみや（土日のみ営業、☎090・7098・2590）▽同市浦、フーラルアイランド（☎0799・75・2387）一など市内の直売所、スーパーで販売する。

