



『はなまる物語』や『味ホープ』に代表されるブランドミカンをはじめ、市場で高い評価を受けている大村産のミカン。生産者はさまざまな技術を活用し、おいしいミカンを作っています。今回は、おいしいミカンを作る技術の1つである『シートマルチ栽培』をご紹介します！

■農林水産振興課(内線252)

頑張る若手農業者



北 康明さん

令和3年就農

ミカン栽培面積 75㎡

初めてのミカン栽培で大変なことも多かったですが、食べた人に「おいしかった」と言ってもらえた時は、とても嬉しく、頑張ってきて良かったと思いました！大村のミカンを全国の人に知ってもらえるよう頑張っていきたいです！

シートマルチ栽培とは

ミカンは水分吸収を抑えてストレスをかけると糖が増え、甘くなる性質を持っています。収穫前のミカン畑にシートマルチを張り、わざと水を与えないようにすることで、とても甘いミカンになるんです！被覆する時期は品種により異なりますが、早いものでは6月から収穫時期まで張り続けます！



シートマルチ

シートマルチは雨を通さず、地面から蒸発した水分を外に逃がすことができる機能を持っています。

色にも秘密が！？

白いシートを使うことで、太陽の光が反射し色・味ともに良好なミカンになります。日陰のミカンにも光が当たる効果もあります！

シートマルチ栽培のミカンは「マルチ」や「マルチ栽培」と書かれて販売されていることがあります。ぜひ、食べ比べてみてください！

～学校給食で地元産のミカンを提供しました！～

安全安心な地元農産物を覚えてもらい地産地消につなげようと令和3年11月18日・19日、市内小中学校21校の学校給食でJAながさき県央のブランドミカン「味ホープ」を提供しました。ミカンを食べた子どもたちからは「いつも食べるミカンよりもおいしい！」との声も上がっていました。大村産ミカンが皆さんの元に届くまでを紹介した動画も制作しましたので、ぜひご覧ください！

ミカンの紹介動画はこちら▶

