

地産地消のススメ

メイドイン大村の安心・安全な農産物～ミカン編～

野菜や果物の栽培で県内有数の産地である大村市。中でもミカンは、昨年度の出荷量が1,764トン、生産額も約3億4,600万円あり、県央地区で最多を誇っています。今回は、市内全域で栽培されている大村産ミカンの魅力をご紹介します。

■農林水産振興課(内線472)



大村産がおいしいヒミツは土地にあり

おいしいミカンが育つために必要とされる「海に近い丘陵地・乾燥し水はげがよい土」という条件が大村の地形に合い、太陽の光が大村湾に反射して日当たりがよいことから、おいしいミカンが収穫されています。収穫されたミカンは、光センサー選果機で糖度が測られ、糖度が最も高い13度以上のミカンが「はなまる」、12度以上のミカンが「味ホープ」といったブランド名で、全国へ出荷。市内では、直売所やスーパーなどで販売されるほか、おいしいミカンを長く味わえるように、ジュースやゼリーなどに加工して販売されています。



今が旬!時期で変わるミカンの種類

市内では、極早生ミカンから晩生ミカンまで、さまざまな品種が栽培され、9月下旬から1月下旬まで品種が変わりながらおいしいミカンが味わえます。

ミカンの旬(品種)

- ごくわせ 極早生…9月下旬～10月下旬(岩崎・原口など)
- わせ 早生…11月上旬～12月上旬(原口・宮川など)
- なかて 中生…11月下旬～12月下旬(させば温州など)
- おくて 晩生…12月下旬～1月下旬(青島・大津など)

ミカンは栄養たっぷり

ビタミンCやクエン酸などの酸味成分が多く含まれているミカンは、風邪予防や美肌効果、疲労回復を促進させる効果が期待できます。この冬はおいしいミカンを食べて風邪予防してみませんか?



農家さんに聞いてみた!

おいしいミカンの見分け方

- 皮が引き締まって実にピタッとくっついている
- 果頂部(ヘタの裏側)の皮が濃いオレンジ色になっている(早生～晩生)
- 果頂部が菊の花の形みたいにボコボコしている



左の方が皮が引き締まって果頂部が濃いオレンジ色でよりおいしいよ

極早生みかんは、果頂部が蛍の光のように黄色くなっているものが甘いですよ!



若手ミカン農家 野田 真吾さん

生産者と研修生の声

皆さんに安心安全でおいしいミカンを提供できるよう、日々努力しています。また、農業の将来のために、次の世代を育成することも大変重要と考えています。

来年6月の就農を目指し、県・市の支援を受けながら野田さんの元で勉強させていただいています。将来、おいしいミカンを作り、大村の農業を盛り上げるように頑張ります。



次世代を担う研修生 朝長 渉さん