

# 天歩

2021年3月  
No.174



## 甘夏 ～酸っぱさが特徴的な昔ながらの柑橘～

「甘夏」の正式な品種名は「川野夏橙（かわのなつだいでい）」といます。夏みかん（夏橙）の枝変わりとして昭和初期に大分県「川野さん」の農園で誕生。昔ながらの夏みかんはとにかく「酸っぱい」柑橘ですが、この甘夏は酸味が少なく食べやすいことから各地に普及していきました。

元祖の夏みかんは江戸時代に山口県で文旦の自然雑種として生まれたといわれ、山口県の特産として知られていましたが、今では甘夏のことを「夏みかん」と呼ぶ人も多くなり、本来の夏みかんにはめったにお目にかかれなくなっています。

さらに、甘夏の枝変わりの「新甘夏」（甘夏より甘みが強い）や「紅甘夏」（果皮が濃いオレンジ色）という品種もあり、これらも「甘夏」として出荷しています。

### てんぼ印の甘夏畑

無茶々園では2000年頃に愛媛県最南端に位置する南宇和郡愛南町に約5haの甘夏園を購入しました。当時明浜町から愛南町まで車で2時間ほど、生産者が代わる代わる通って共同作業をしていました。その後、この甘夏畑は新規就農希望者の研修農園的な位置付けともなり、これが現在の「てんぼ印（旧ファーマーズユニオン）」のルーツとなったといえます。甘夏は病害虫や寒さに強く、無農薬でも栽培しやすい品種。つまり新規就農者でも作りやすかったのです。



5月の収穫の追い込みの時期には、明浜町から助っ人も参加してひたすら収穫。今では途中まで高速道路が延伸し1時間半ほどで着くようになりましたが、ちょっとした遠足気分です。

てんぼ印代表の村上曰く、「甘夏はおおらかな柑橘」だそうです。おおらかな甘夏を人間が世話しているのか、それともおおらかな甘夏が我々を見守ってくれているのか。

次々と新品種が登場する昨今ですが、少々の皮のむきにくさには目をつぶり、（便利な皮むき器もありますよ）おおらかな気持ちで古参品種の甘夏を楽しみたいものです。

### 甘夏の旬は？

旬は3月から5月。はじめはやや酸味が強いので、酸っぱい柑橘がお好きな方におすすめ。マーマレードを作る場合は皮がしっかりしている4月までが適しています。次第に酸が抜けてまろやかになり、初夏には「甘いですね！」と感嘆の声を上げる方もいらっしゃるほどです。

### 甘夏の食べ方

皮が厚いので包丁で切り込みを入れてから外皮をむき、じょうのう（内皮）もむいてから食べましょう。先ほど紹介した皮むき器の「ムッキーちゃん」を使うと簡単に食べることができますよ。動画でも紹介しておりますので、下のQRコードを読み込んでぜひ見てみてくださいね。



#### ムッキーちゃんの使い方

- ①白い方の先の尖った部分を使って外皮に切り込みを入れて、外皮をむいていきましょう。
- ②溝の刃があるので、溝に沿って果肉をスライドさせると、内皮が簡単にむけます。

＼使い方紹介動画はこちら／



## 柑橘は飲み物。搾って飲もう、あわせて飲もう。



春は様々な個性を持った柑橘が並び立つ季節。甘味の強い不知火、せとか。文旦系の甘夏、ジューシーフルーツ、弓削瓢柑。オレンジ系のブラッドオレンジと清見。見た目とは裏腹に上品な甘さのはるか。見ためも風味も食べ方も、それぞれに代えがたい個性を持っています。その特徴にあわせてどうやって食べるかばかりに気をとられがちですが、共通してできるのは「搾って飲む」ということです。生搾りの柑橘果汁は、瓶詰めされたジュースとはまた違った趣があります。瓶詰めされたジュースのように熱殺菌処理を行わないので、より柑橘の瑞々しさを楽しむことができます。今回はただ単純に搾るだけでなく、様々な柑橘の果汁の組み合わせを考えてみました。柑橘だけでなく野菜との組み合わせも試しています。たくさんの品種が世の中にあふれるこの時期、色んなアイデアを試して柑橘ライフを楽しんでください。

### 柑橘同士の果汁を組みあわせる。

甘い、すっぱい、苦い・・・春の柑橘は風味も様々。特長の違う柑橘の果汁を組み合わせると、お互いの良さを引き立て、より魅力的な風味に仕上げることができます。同じ品種の組み合わせでも、比率を変えて飲んでみるのも面白いかもしれません。

#### はるか × ブラッドオレンジ

まったく酸味のない甘くまろやかな喉ごしのはるかの果汁。これに赤みの差すブラッドオレンジを加えます。ブラッドオレンジの



赤みのもと天然色素のアントシアニン。イチゴやブドウのような風味が加わって、ただ甘いだけでない深みのある風味に仕上がります。クリーム色に赤みが混ざって、きれいなピンク色になるのも素敵です。

#### 不知火 × 清見 × せとか

濃厚な甘味の不知火にさわやかな風味の清見をブレンドし、アクセントとして上品なせとかの果汁を加えました。その昔、無茶々園では「柑橘ブレンドジュース」という商品を販売していましたが、これがまさにこの3種類の組み合わせ。不知火6、清見3、せとか1の割合で再現することができます。懐かしいその味を再び味わってみたい方は、ぜひ試してみてください。

### 他の果物や野菜とあわせる。

無茶々園のジュースはそのまま飲んでも十分美味しいのですが、その風味の良さを利用して他の果物や野菜ジュースの味わいを引き立てることができます。甘さの強い柑橘よりも、ちょっと酸味のある柑橘の方が向いているような気がします。



#### 甘夏 × 人参

甘夏のさわやかな酸味は人参の風味と相性がぴったり。1:1の割合でブレンドすると、とても飲みやすいジュースに仕上がります。ブレンドすることで甘夏のほろ苦さ、人参特有の匂いが中和されるのがポイントです。

人参ジュースを使うと簡単ですが、生の人参をジューサーにかけたものとブレンドするとより美味しい仕上がりになるように思えます。

#### ジューシーフルーツ × リンゴ

ジューシーフルーツこと河内晩柑。和製グレープフルーツともいえるさわやかな酸味とほのかな苦みが魅力です。果汁を搾ってもその風味はしっかりと生きています。

このジューシーフルーツの果汁、実はりんごジュースと好相性。さっぱりとした酸味・苦みがりんごの持つ甘さを引き立て、より飲みごたえのある味わいにしてくれます。朝飲むジュースとしては、うってつけの配合です。



ここであげた例はあくまで一部。まだ見ぬ組み合わせがたくさんあることでしょう。個人的には南津海 × 弓削瓢柑、八朔 × パナナなどもよいのではないかと考えています（まだ試していませんが）。みなさんもこの機会に様々な組み合わせを考えてみて、これは！というものがあればぜひ教えてください。みんなで楽しい柑橘ライフを作り上げていきましょう。



## みかん作りの幹をつくる剪定



柑橘栽培を営むなかで重要度の高い仕事の一つとして『剪定（せんてい）』が挙げられます。樹の枝を切る作業です。枝の数を減らすことで、残した枝の生育を促し、樹は新しく若い芽を吹かせます。日当たりや風通しも良くなります。放っておくとジャングルのように枝が混み合うため、生産者が樹園地内を動き回りやすくする目的もあります。

剪定は秋冬の収穫を終えてから次の芽が出てくるまでの時期を中心に行います。ただし厳冬期に行くと樹が衰弱することもあるため、寒のピークが過ぎてから取り掛かります。2月下旬から4月頃の春先が剪定の最適期。のこぎりやチェーンソーを携えてみかん畑に向かいます。

剪定にも様々なスタイルがありますが、一つ定石になっている仕立て方があります。開心自然形と呼ばれ、大地へとつながる主幹から放射状に主枝を3、4本伸ばして配置する樹形です。樹形を作るための切り方のポイントは枝を分岐部の付け根から切り落とすこと。枝をまるごと抜いていくイメージです。まずは枝を整理して骨格を作っていきます。

骨格が整えば、枝の先端、樹の外周に近い部分を考えていきます。

これから果実が成る部分を作っていく剪定です。昨年果実が成って衰えた枝や、混雑した枝を抜いていくのですが、品種や育て方によって切る時期や程度を変えていきます。おおざっぱに言えば、切る量が多いほど、切る時期が早いほど、新芽の勢いが良く、花の数は少なくなります。

説明を聞くと簡単のように思えますが、いざ実際に園地に入って樹を目の前にすると考え込んでしまいます。生育に与える影響が大きだけでなく、樹の状態は一本一本違うため単純な繰り返しの作業とはいきません。柑橘は年中葉っぱを茂らせて、枝の様子が観察しにくいこともあります。腹を決めて枝を切り取ると周囲が急に明るくなり、清々ささと同時に少し不安な気持ちも沸き起こってきます。造園や盆栽など樹木の管理が芸術にもなるように、果樹の剪定も生産者のセンスが問われます。考え方だけではなく経験を重ねて体得していく奥の深い作業です。ベテランの生産者が後継者や研修生に簡単には任せられないのが剪定。逆に一度切り方が決まるとなかなか変えることが難しいのも剪定。ほかの作業とは違って、産地で“名人”と呼ばれる人が生まれるのも剪定です。



枝の先端を剪定した跡

## イノシシとの知恵比べ

段々畑を歩いていると様々な景色を見ることができます。積み上げられた石垣、転げ落ちそうなほど急な坂に育つ柑橘、目の前に広がる穏やかな宇和海といった美しいものだけではなく、危険とかけられた看板とともに取り付けられた電気柵に侵入を防ぐため畑一面を囲うように設置されているワイヤーメッシュなど野生動物との知恵比べの跡もあります。

ここ西予市でも年間4,000万円を超える獣害がでており特にイノシシによる農作物への被害が最も多く、被害地域も沿岸部から山間部にかけて市内全域に及んでいます。被害が深刻化したのは1998年ごろからと言われており、被害の内容も稲・野菜・飼料・果樹の食害、枝折れ、石積みの破壊等多岐にわたっています。行政も捕獲したイノシシの買い取りや防護柵購入の補助なども行っていますが依然として多くの被害がでているのが現状です。

無茶々園の生産者も被害を抑えるべく工夫していますが「獣道に箱わなを仕掛けても通り道を変える」「ワイヤーメッシュを仕掛けても壊したり穴を掘ってくぐって侵入」したりするのは日常茶飯事。右の写真はワイヤーメッシュでぐるりと囲まれたひょう柑畑で2,500kgほどの収穫を見込んでいますが「へたしたら一晩で全部食べられる」というのが生産者の見立てです。イノシシが「これ以上食べたら人間が嫌になって食べ物（柑橘）を作らなくなるかもしれない」という知恵を働かせてくれるのを待つしかないのでしょうか。

害獣対策にも様々ありますが狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意

味し、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた「ジビエ」への関心が高まっています。肉のもつ味わいだけでなく、ジビエを食べることが持続可能な開発目標（SDGs）にもアプローチできるのではないかという新たな視点も生まれています。例えばジビエを食べることで食肉の輸入を減らし輸送時に必要だったエネルギーを削減することが「気候変動に具体的な対策を」につながるという考え方です。無茶々園では販売許可や添加物の問題などがあり今はまだ食肉として流通させるに至りませんが新たな知恵の結晶となるのも夢物語ではないかもしれません。



## カマスの干物を食べ尽くす



スズキ目サバ亜目カマス科。尖った口と出っ張った下顎が特徴的。細長い円筒状の形をしており、主に関東以南に生息している南方系の海水魚。たんぱく質が豊富で、うま味の強い白身。それがカマスです。

捌いて塩水に漬けてから半日ほど干して干物に。味付けは

いらず、ただ焼くだけ。カマスの干物のうまさを最大限に引き出すためにどんな食べ方があるのだろうか。そんな思いで二週間、調理器具や焼き具合を変えて調理実験してみました。ぜひみなさまも自分好みの焼き方を探してみてくださいね。

### ふっくら仕上げたいならフライパン

個人的に一番身がふっくらする焼き方な気がします。魚焼きシートを敷くと油を使わずに焼けますよ。フライパンを温めておき、魚焼きシートを敷いて、皮を下にして中火で4分ほど焼く。皮に焦げ目がついて身の色が変わってきたら裏返しましょう。身に焼き色がついたら出来上がり。蓋を閉めて焼くと煙も出ず、うまみも凝縮されるのでおすすめです。

### カリっとした仕上がりならトースター

カリっとした仕上がり好きな方はこちら。洗い物も少なく手軽に調理できます。アルミホイルや魚焼きシートを敷いて、皮を下にして中火で3～4分ほど焼きます。程よい焼き色になったら裏返して1分。裏返すのが面倒な方は皮を下にしたままでもOK。加熱しすぎるとバサバサになるのでご注意を。

### 骨まで食べたい、そんな方はぜひホットサンドメーカーを

パン以外にも使える有能な調理器具。もしご家庭に眠っていたらぜひお試しあれ。水を小さじ1杯入れて、蓋をして4分ほど中火で焼いたら出来上がり。途中、中身を見て焦げが無いよう裏返します。

## 緊急事態宣言から1年、明浜町では？

昨年の緊急事態宣言から1年。皆さん生活はどのように変わりましたか？明浜町では今のところ発症者は確認されていませんので「ここまできたら誰かはうつる。お互い様で恨み言なしにしようや」と誰彼となく話しているのが現状です。農業に関していえば海外実習生の帰国・入国が不安定になったことが問題でした。ちょうど温州みかんの収穫期を迎える頃にあたり、入国予定の実習生が来ないのは大きな痛手でしたが、今回は幸いにも晴天が続き収穫日を十分に確保できたこと、週末には遠出できない親戚縁者、友人総出で収穫にあたることで何とか乗り切ることができました。発症者がいないとはいえ病院等では面会に制限がかけられ、介護や病气などがある場合には変化を余儀なくされましたが、もともと人口密集地ではない地域です。出かける際にマスクをつけるようになりましたが生活自体は大きく変わっていません。ただ出張や交流会、産業文化祭や地域の寄合などは軒並み中止。地域の伝統文化である俵津文楽や田の浜地区の奉納相撲、渡江地区の歌舞伎くずしは披露する場をなくしました。地元小学校の運動会でも大きな声援は自粛、借り物（人）競争での恒例「地域の格好いいお父さん」と走るというのもなくなり、こんな場面にも影響がでるのかと寂しさを感じました、などと書けば些末なものとおしかりを受けるかもしれません。

カリカリにして頭も骨も食べたい方は、最後に強火で1~2分ほど焼くとよし。（ただし身がぎゅっと引き締まってしまうので、柔らかい白身を楽しみたい方にはフライパンかグリルでどうぞ）

### 外はパリッと、中はジューシー、グリル焼き

祇園丸の佐藤哲三郎より「グリルで焼いたらパリッととしてうまいぞ!」とのことでこちらも紹介。グリルの中に干物を入れ、皮を下にして弱火で5分、強火で1分焼いたら出来上がり。

### 焼いた後のカマスの食べ方

①、②骨の背骨のついていない方の身から食べます。

③頭と体を繋いでいる骨を折って切り離します。

④その後、骨をペリペリと取って背骨がついていた方を食べます。

魚の身体をよく観察し、箸を入れていくと綺麗に食べることができる気がします。二週間調理実験をして思ったことは、毎日食べても飽きないということ。シンプルな製法なので、素材そのものを楽しめます。

祇園丸が代々受け継がれてきた産業を守っていくために新しく始めたカマスの干物。食べることは投票ともよく言いますが、ぜひ買ってたくさん食べて応援していただければ嬉しいです。

