

甘夏みかん

2月11日放送

第41回目の放送は『甘夏みかん』についてのお話です。

尾鷲の北部にある天狗倉山のふもとでは、きれいなオレンジ色をした甘夏みかんがたくさん実ります。

尾鷲の温暖な気候が、おいしい甘夏みかんを育ててくれるんです。



尾鷲湾に面する尾鷲市南浦には、日当たりの良い南向きの段々畑が広がります。この段々畑が甘夏みかんの畑です。

甘夏みかんは、尾鷲を代表する特産物のひとつ。暖かな陽光に包まれて、おいしく育っています。

お父さんから受け継いだこの畑で精を出すのは、平山農園 平山厚さん。30ヘクタールのみかん畑で、たくさんの甘夏みかんを栽培しています。



尾鷲湾を望む風光明媚なこの場所を、平山さんのお父さんが甘夏みかんの畑として開拓されてから、かれこれ五十数年。

温暖な気候だけでなく、海に近いのでミネラルを多く含んだ潮風があたり、日の出から日が沈むまで常に陽光に照らされているなど、みかんの栽培にとっても適した土地なんだそうです。

作られ始めてから50年以上も経つ、歴史のある尾鷲の特産品、甘夏みかん。

その人気の理由を平山さんに尋ねてみると「すっぱさと甘さのバランス」という、とてもシンプルな答えをいただきました。

また、少し苦みがありながらもさっぱりとしたクエン酸が、体の疲れもとってくれます。糖度が高く、酸味はほどよく抑えられているので、普通の夏みかんよりも食べやすいというところも特徴ですね。

甘夏みかんの天敵は寒さ。

2月中など、気温が氷点下3～4°にもなると、みかんが凍って壊死してしまい、全滅なんてこともあるそうです。

そういった事態を防ぐために、平山さんは1～2月の間にみかんを収穫し、倉庫の中に保存しておきます。

そして、4月になったら出荷を始める・・・という方法をとられているんですね。

酸味が苦手な方ははちみつをつけたり、あとはしょうゆを少しつけるのもいいそうです。しょうゆなんて合うのか、と思ってしまうかもしれませんが、しょうゆをつけると酸味を感じなくなるんですって！

ちなみに、平山農園の甘夏みかんは、有機栽培、それも無農薬栽培で育てられています。平山さんの愛情がたっぷり詰まった、おいしいおいしい甘夏みかんです。

お客様の中には好みがいろいろあって、3月ごろに収穫したものが好きな方もいれば、6月ごろのものが好きな方など、皆さんそれぞれ、その時期ならではのおいしさを楽しまれているようです。

甘酸っぱい尾鷲の味、甘夏みかん。

皆さんもどうぞ、ご賞味ください！

平山農園 HP：<http://hirayamanoen.sub.jp/>