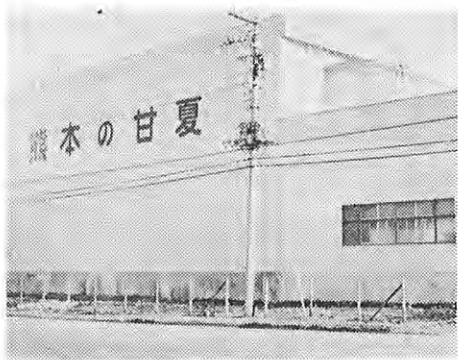


低温貯蔵庫の設置状況(甘夏関係分)

設置場所	建物	貯蔵能力	総事業費	設置年
消費地	横浜市、上尾市 (2棟) 2,151㎡	1,070t	千円 153,624	42~44年
生産地	田浦町、熊本市 (2ヶ所) 木渡市、五和町 (5棟) 4,881	2,280	242,723	40~46
計	7ヶ所 (7棟) 7,032	3,350	396,347	—



◆横浜にある果実連の低温貯蔵庫外部と内部

熊本はい業が全国から注目されはじめたのは昭和四十年代に入ってからである。それまで岡山県に次ぐ新興生産県として「安からう、悪からう」といのが、くまもと表の姿であった。

当時熊本生産面積は、約三千ヘクタール(全国比三三%)で、福岡県千ヘクタール(二〇%)、岡山県三千四百ヘクタール(三七%)、広島県八百五十ヘクタール(九%)、高知県五百ヘクタール(六%)、その他の県四百ヘクタール(二%)で、岡山県の三七%に対し生産量、商品

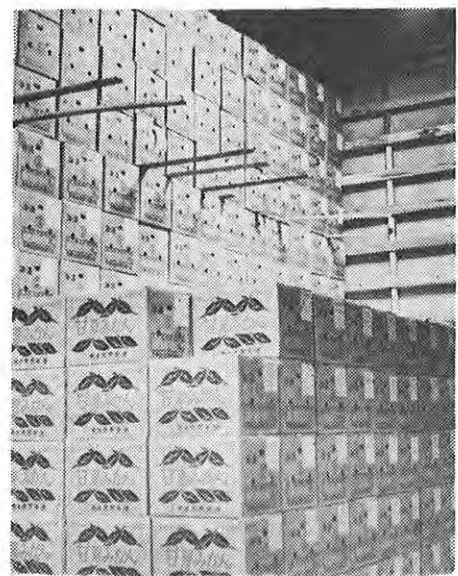
III 生産日本一のい業と流通

性ともに立ち遅れ、「岡山に追いつき、追越せ」をスローガンとして、全国一の熊本表を目ざし、昭和四十三年には遂に全国一の生産県に躍進した。

◆めざましい生産の伸び

生産の現状

その後、岡山をはじめ広島の瀬戸内地域は工業化の進出、労働力の不足、さらには公害も加わり、生産は減少傾向を示し、熊本を中心として、九州に主産地は移り、昭和四十七年度全国生産面積は、



4 出荷組織

消費地へ出荷する団体としては、地域連、園芸連等農協連の組織があり、その上部団体として果実連、さらには全国組織の日園連があり、それぞれに、情報交換、計画、出荷等の役割をもって、

本県い業は、全国生産量の五三%を占め、次いで、福岡一七%、岡山一五%、高知七%、広島三%、佐賀二%となり、九州地域で七〇%以上を占めるに至っている。

八代平川地域と宇城地域は、恵まれた自然をもち、経営的にも有利な条件を備えており、い草の高収益性、米の生産調整等から経営の主幹科目として導入され、生産、製糖加工、そして流通面拡大が急速に進み、今日では全国最大の広域集産地が形成されている。最近球磨地域にも産地化のきざしもあり、本県い草製品は、生産量、品質商品性も一段と高まり、名実ともに全国一位のい業県と

◆生産の現状

甘夏みかんの栽培歴史は、比較的新しく、普通夏みかんの枝変わりとして大分県津久見市で昭和十年頃に発見され、熊本へ導入されたのは昭和二十五年である。その後、食生活の向上に支えられ、農業の比較有利性から急激に伸び、昭和三十九年頃をピークとして現在では栽培面積二千四百二十ヘクタール、本年の生産予想三万四千九百トンまでになり、全国的に見ても愛媛県、大分県等に比べてトップの位置を占めるまでに至っている。

◆品質を良くする努力

「所変れば品かわる」式の狭い意味で果実の品質は土質、温度等地域の環境条件により多少異なっている。一方生産量が増加し、大量消費、大量販売になると全体的な品質の均一性が要求されるため、栽培の仕方において地帯区分が行なわれている。具体的には、自然の状態に放任するならば、各産地、場所の違い、更に木の一本一本により甘夏の味が異なるため次の様な努力がなされている。

1 甘夏の専門肥料

甘夏用の肥料として、他のみかん類とは別に、甘夏に最も適するように配分された肥料を用いる。

2 毎木調査

甘夏みかんと普通夏みかんは、樹も果実も非常に似ており、普通夏みかんを誤って甘夏といっしょに出荷され、不評をかった時期があった。原因は苗

木を植付ける時に苗木の見分けがつかないため混入したもので、果実が成り始めてから一本一本の調査を行ない、真正正銘の甘夏だけとなるように、樹の接ぎ替えにより異品種の混入をさげている。

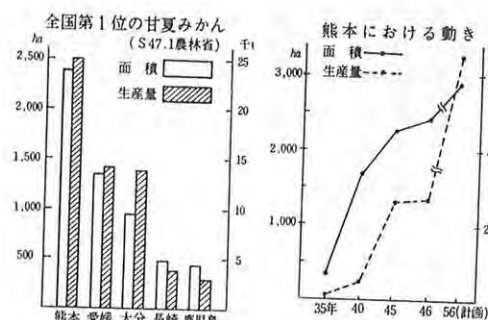
3 地帯区分

栽培地帯を区分して、栽培管理、出荷時期を同じくして、同一地域内の品質を均一化する。

以上のようして、品質を向上させ、味のばらつきを無くするなど、最も優れたものへするための努力が行なわれている。

◆消費地への出荷

収穫された甘夏は、出荷団体の果実連で、生産状況、市場の消費動向等の情報



京浜中心の出荷量

消費地	S.47.9.日園連					
	京浜	京浜衛	名古屋	京都	大阪	神戸
熊本	16,164	2,009	1,119	171	710	16
愛媛	8,784	1,526	365	72	723	205
大分	5,380	211	351	693	367	18
全体	36,911	5,221	3,657	1,581	3,443	588

1 輸送

モーターリゼーションは年々盛んになっており、その活用は今後大いに期待されている。現在の輸送は、遠距離(京浜以北)は貨車積、近距離(京阪

にもとづき、月別、旬別、市場別に出荷計画を立てられ、各選果場への指令もとづき消費地へ出荷されるが、十二月頃に収穫されたものは早出しとして販売され、一月下旬から三月上旬頃に収穫されたものは、貯蔵庫へ貯蔵され、また一部は各地の低温貯蔵庫で貯蔵されて、四月六月の間に出荷されている。

用途別にみると、加工へ一部が利用されているが大半は生食用として、市場へ出荷されており、内訳としては、東京市場が販売数量全体の約六〇パーセントを占めており、この数量は東京において絶対的な量となっている。

2 施設の利用

産地施設として常温貯蔵庫、集荷所、選果場、さらに低温貯蔵庫が消費地と産地に設置されており、一体的な相互的な調和のとれるようシステム化されている。このうち大型施設であり中心的な働きをする選果場は、甘夏を主体として、八ヶ所があげられ、主に農構事業、経済圏整備事業により設置されている。

3 消費地におけるストックポイントの活用

一方、消費地への低温貯蔵庫としては、横浜市、埼玉県上尾市に設置されており、農産物のストックポイントとしては、全国に先がけて設置され、産地から一時に大量の輸送を行ない、貯蔵しておいて、後で市場の消費状況と照しながら、継続的に出荷するシステムがとれるため、消費地における出荷期間の延長と計画的出荷へ大いに寄与している。

さらに産地においても設置が進み、コールドチェーン等輸送方法等の開発が進むなかで、今後の甘夏振興上大いに期待されている。

消費者の希望にあった数量を出荷している。

◆課題

栽培技術の向上と植栽された樹園地が結果期を迎えていることから、生産量の増加傾向は一層高まっており、さらにグレイプフルーツ等との競合する懸念から生産面における生産コストの引下げ、品質の向上、流通面における加工の開発促進と需要の開発ならびに、市場集約完全計画出荷、市場情勢、出荷体制の情報処理、販売代金の全域プール等一連の合理化を強力に進め、対応していく必要がある。