



甘夏ミカンは不知火海沿岸、特に、芦北・水俣地方での栽培が盛んに行われている。二月中旬から二月にかけて収穫し、四月から五月にかけて出荷される春の果物だ。この地区が、全国一の生産量を誇る熊本県でも最大の産地となっている。

それは二百五十本の苗木から始まった。昭和二十五年、春。まったくゼロからの出発だった――。

甘夏ミカンを世に出すまでの長い歳月、先駆者たちは努力を惜しまなかった。小さな苗木が植わった山の斜面で野菜を栽培し生計を立てた。その日々は六年間にも及んだ。

海と山とが接近するこの地区では何よりも平地の狭さが問題だった。弱みを逆に活かす。発想の転換がこの地を全国ブランドとなるまでに至らせた。もちろん、海から吹いてくる汐風の暖かい応援も頭に入れてのことである。

山の斜面に燦々と照りつける太陽そして、海面からの太陽の照り返しを贅沢に浴びて、山は三度お色直しをする。

春は甘酸っぱい香りを放ち咲く白い花。

夏から秋にかけて大きく成長を遂げる緑色の実。

そして冬。ようやく山はだいたいで色に色づき始める。不知火海沿岸が一年で最も生き生きとする季節だ。

「楽しみの多い作業ですよ」

花から実となり、そして、実は一日とふくらんでいく。色づいていく様子とともに、収穫の喜びも心の中で大きくなっていくのだろう。

汐風が吹き込む海辺は寒暖の差が小さく冬でも暖かい。また、山の斜面は気流の動きが活発で霜が降りにくいという利点もある。

特等席は日当たりのいい山の南斜面だ。平均気温は十七度。木に実をつけたまま越冬する甘夏ミカンにとって、ここは最適の場所である。

山の斜面に立ってみた。太陽の光を浴びてほしい色に輝く甘夏ミカン。汐風に吹かれてほんの少しだけ揺れた。

撮影／八木 光保

光と汐風の物語