

特集 明日への挑戦!くまもと農業の未来に懸ける

# おいしさへの挑戦!! 太陽の恵を食卓に

熊本県は豊かな自然に恵まれた、全国でも有数の農業県です。中でも、これから本番を迎える温州(うんしゅう)みかんの出荷量は全国第4位。今回は、熊本市河内町のみかん農家、坂口浩一さんにお話を伺いました。

### 歴史ある手積み石垣

200年ほど前の江戸時代から栽培され、献上物として文献にその名を残す熊本の柑橘類。温州みかん、不知火(デコポン)、甘夏などその種類も豊富です。

中でも県内屈指の生産量を誇るのが熊本市の金峰山(きんぼうざん)



西南エリア。碧(あお)く輝く有明海を望む山には、石垣が美しく積み上げられ、一面に段々畑が広がります。「この石垣は昭和30年ごろに開拓者たちが手積みで造ったもの。長さを合わせると万里

の長城より長いよ」と、50余年の柑橘類栽培の歴史の重み語る坂口さん。ご自身もみかん農家の2代目として、3.5ヘクタールの園地を管理しています。

坂口浩一さん (熊本市)



### 4つの太陽を浴びて

「露地栽培だから、常に天気との闘いだね。雨の量で糖度も変わるし。でも、味も質も満足できるみかんができた時はやっぱりうれしいね」と農業の喜びを語ります。「この一帯のみかんは“4つの太陽”を浴びて育つとよ。太陽の光に加え、有明海、石垣、地面に敷いたマルチシートに反射する3つの光。上からも下からも照らされるからよりおいしくなる。もっと大事なのは、みかんへの愛情だけだね」と笑う坂口さん。



「みかん栽培を続けていくには、新しい品種に挑戦していくことも大事だね。でも収穫まで3~5年はかかる。県が新種の開発や育成をしてくれるからありがたい」と新しいみかん作りにも意欲的です。また、糖度14度以上、無傷、生産法・生産者限定のプレミアムみかん「ハイグレード 夢未来」の栽培にも取り組んでいます。

### 高品質のおいしいみかん

そんな坂口さんも出荷する「JA熊本市柑橘選果場」は、柑橘では全国で初めて「光センサー非破壊選別システム」を導入。みかん一



つ一つを、皮をむかずに糖度や酸味を測定し安定した品質と味のみかんを出荷しています。そんな夢未来みかんの大きな特徴はリレー出荷。9月中旬から採れる「肥のあかり」から始まり、「豊福」「肥のあけぼの」などの熊本県オリジナル品種をはじめ「早生(わせ)」、「青島」などの多彩な品種で、翌年の5月まで約8カ月も出荷が続きます。

関東から産地交流で坂口さんの農園に来ていた、量販店などの仕入れ担当者(橘さん(下写真左)、渡辺さん(下写真中央))も「味がギュッと詰まって濃い」「実に適度なしぼりがあり、関東でも人気が高い」と、お墨付き。

手塩にかけた、愛情たっぷりのおいしいみかんを、皆さんの食卓にお届けします。

※夢未来みかん…肥のあかり、肥のあけぼのなどJA熊本市柑橘選果場から出荷されるみかんの総称



くまもとのおいしい農林水産物の情報は、こちらのホームページをご覧ください。くまもとサポーター Web site <http://kumamoto-umakamon.com>

コラため情報 第9号

## 知って安心!学んで納得!熊本の農林水産物

最近、よくテレビなどで見たり聞いたりする「食の安全・安心」。わたしたちが普段食べている熊本の食べ物は大丈夫なのかな?



Q.県産の農林水産物に、農薬などが残っていて健康に悪影響が出ることはないの?



A.農薬などの残留基準は、人の健康に影響を及ぼさないように食品ごとに決まっています。生産から流通までの各段階で、検査しています。

- ◎野菜、果物/農薬の残留濃度
- ◎養殖魚、食肉、鶏卵など/動物用医薬品・飼料添加物の濃度



Q.どこで、どのように検査が行われているの?



A.県保健環境科学研究所(宇土市)で行っています。

生産段階では、まず、農家の畑などから採取した農産物を細かく切って液状にします。その後、特殊な機械を使って、農薬の成分や残留濃度を調べています。



Q.検査で、基準で残留農薬が検出されたらどうなるの?



A.生産段階で検出された場合、条例により、その食品は、店頭廃棄され、既に販売された場合は、回収されます。



検査結果は、県ホームページの「くまもと食の安全安心対策」で公表しています。 [http://www.pref.kumamoto.jp/safety\\_food/index.asp](http://www.pref.kumamoto.jp/safety_food/index.asp)

お問い合わせ