

# 旬を味わう



# 冬の佐世保、北松浦半島

「させば温州 出島の華」、九十九島の力キ、北松産のふぐ

温暖な気候、長い海岸線、そして豊かな山々に恵まれた長崎県。その自然の中で育まれる海の幸、山の幸はどれをとっても最高の品質を誇る。しかしその優れた食材も、全国的にはまだまだ知られていない。このシリーズは、長崎県の農林水産物を大都市の市場で売り出そうと、情熱をかたむける人々を紹介する。

## 産地が一体となって取り組む 超厳選みかん「出島の華」

長崎市から車で北へ約1時間。朝日に照らされて輝く大村湾を眺めながら、佐世保市の針尾地区に向かった。ここ針尾地区は、県内屈指のみかんの産地として知られている。この地区で栽培されている「させば温州」は、昭和50年に「宮川早生」の枝変わり、いわゆる突然変異によって発見された糖度の高い品種。そのなかでも糖度14度以上、酸含量1%以下で、見た目や味で群を抜いている超厳選みかんが、長崎県の統一ブランド「出島の華」である。

平成11年から出荷が始められた出島の華は、佐世保地区全体で穫れるさせば温州の生産量1,014トンのうち、わずか3%の約32トン。(平成15年度産)この量からみても希少価値は高く、その品質の良さも全国で高い評価を受けており、他のみかんの3倍もの値段で取り引きされることもあるという。



地面に敷かれた透湿性シート

「出島の華」は、透湿性シートと呼ばれるもので、土壌を乾燥させてみかんの糖度を上げることによって実現しています。それに、白いシートに反射した太陽光が、みかん全体に行き届き、色づきや品質が良くなるんですよ。」と田中さん。させば温州の生産に欠かせないシート栽培である。まさに佐世保地区では、魚粉や力キ殻を加えた有機肥料を使うなど、肥料にも生産者のこだわりがうかがえる。

「これは、出島の華」として出荷できるでしょう。」そう言って、田中さんが枝からみかんを一つ取ってくれた。口に入れると糖度が高いという看板どおり、とても甘くて美味しい。そのうえ不思議と上品な風味がいつまでも口に残る。



JAながさき西海させば地区 かんきつ部会委員 田中芳秀さん



## させば温州 出島の華

【させば温州「出島の華」】  
ながさき西海農業協同組合 佐世保市松浦町2-28  
TEL.0956-24-3117

殖は、40年代後半にはやや下火になったものの、養殖に適した環境を活かして再び盛んになった。そして、平成13年からは地元佐世保市が中心となり、「食」を活かした観光戦略を進めるなかで、あらためてこの力キが注目されるようになった。その取り組みの一つが、佐世保市相浦漁業協同組合が中心となり、平成14年からスタートした「九十九島かき食う力キ祭り」である。例年2月に開催されるこのイベントは、年々来場者が増え、昨年は6万人を超える人々で賑わったという。港に着くと、末竹輝信さん、邦彦さん親子が笑顔で出迎えてくれた。ちよつと養殖場に向かうところだといので、船に乗せてもらい現場に行ってみることにした。南九十九島の島々をすり



第二西海橋



佐世保市相浦漁業協同組合 末竹輝信さん、邦彦さん親子

