



モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒト
を紹介します。

VOL.
44

夕焼けに思いを乗せて

JA ひまわりみかん部会
部会員・清水 貢さん

オリジナルブランドみかん

14人のミカン生産者で構成されるJAひまわりみかん部会。平成24年に愛知県が開発したブランドみかん「夕焼け姫」の試験栽培を、県内の他の生産地に先駆けて開始。平成30年から、夕焼け姫の中でも甘味が凝縮され糖度が12度以上あるミカンを「あかね夕焼け姫」と名付け、オリジナルブランドとして出荷を始めた。

生産者の清水さんは「50年以上ミカンを栽培してきたノウハウがあったからこそ、甘味を引き出すことに成功した」と語る。

とびきりの甘さを求めて

夕焼け姫は、夕日のように鮮やかな濃いオレンジ色が特徴。栽培方法が確立していなかった当初は、天候の変化に沿った水分量や肥料の調整などに苦戦した。清水さんは、長年の経験と知識から、特殊な素材のシートを木の根元に敷くマルチ栽培で、土の中の水分量を抑制。甘味と酸味のバ

ランスのとれたおいしさを追求し続け、あかね夕焼け姫として出荷するまでに約6年を費やした。

みかん部会では、実が大きくなり始めた8月から10月にかけて月に1回、出荷直前の11月には1週間に1回、糖度・酸度検査を実施。実際に実を割って果汁を測定することで、出荷に向けた栽培管理を行っている。このように徹底した品質管理を経て出荷されたあかね夕焼け姫にはリピーターも多く、「おいしいと言ってもらえることが何よりうれしい。リピーターが増える」と、自分の作ったミカンが認められたと感じる」と清水さん。

あかね夕焼け姫を多くの人へ

甘さに加え、柔らかな果肉も特徴のあかね夕焼け姫。清水さんは「今はまだ生産量が少ないが、今後も作り続けることで、より多くの人においしさを知らせてみたい」と話す。これからも味にこだわり、おいしいあかね夕焼け姫を届けたい。

JAひまわりみかん部会

大木町鎌水321-2

1990年設立。現在、14人のミカン生産者で構成される。愛知県のブランドみかん「夕焼け姫」を県内の他の生産地に先駆けて栽培し、「あかね夕焼け姫」としてオリジナルブランド化。



1 特殊な素材のシートで地面を覆い水分量を調整するマルチ栽培 2 他品種のみかんと比べて、濃いオレンジ色が特徴のあかね夕焼け姫 (右) 3 出荷前、定期的に行われる糖度・酸度検査