

ローカル  
ワイド  
県南

# 芦北の甘夏加工に活路

終戦直後に旧田浦町に導入され、全国ブランドに育った甘夏ミカン。不知火(デコポン)への転作などで生産量は下降気味だが、2005年の2町合併で芦北町となった現在も、地元事業者や生産者は新たな需要を掘り起こそうと、加工品開発に力を注いでいる。



## 生産量。ピークの3割弱…



甘夏を使ったジャムについて金丸知弘さん(右)から説明を受ける高上慎二支配人(芦北町)

## 地元事業者ら 需要拡大へ新商品



芦北高のマーマレード

16日、同町田浦の町物産館(肥後つらら)が新商品開発に向けて開いた試食会。講師に招いた食品加工所兼カフェ経営の金丸知弘さん(29)と和歌山県田辺市には、甘夏をチョコレートやラズベリーなどと一緒に煮詰めたジャム約10点を並べた。高上慎二支配人(62)らスタッフはパンにのせて口に運び、「おいしい」「面白い」と声を上げた。

「苦味が強く、種が多い甘夏は、加工に向いている。甘夏が苦手な子どもなど、顧客層が広がる」と金丸さん。高上支配人は「うちも試作を進めよう」と決意した。

旧田浦町では、1950年に甘夏の生産を開始。温暖な気候を生かし、生産量はピークの79年に1万5600トを記録。88年発行の同町史には「日本一の産地」と記されている。しかしオレンジ輸入自由化や不知火への転作などで生産量は減少し、現在は合併後の芦北町で3471ト(2016年)にとどまる。



イタリア料理店「ビストロパザ」のスティックゼリー

田浦町では、1950年に甘夏の生産を開始。温暖な気候を生かし、生産量はピークの79年に1万5600トを記録。88年発行の同町史には「日本一の産地」と記されている。しかしオレンジ輸入自由化や不知火への転作などで生産量は減少し、現在は合併後の芦北町で3471ト(2016年)にとどまる。

かんきつ類の品種の多様な中で甘夏の青果販売が伸び悩む中、加工を通じて消費を喚起する動きが続いている。

イタリア料理店「ビストロパザ」店主の平井雅臣さん(47)は昨年11月、スティックゼリーを発売。糖度の高い「木成り完熟」の実だけを使い、「甘夏のおいしさを産地以外の人にも気軽に味わってほしい」。

芦北高農業科の生徒が手作りするマーマレードは、66年間続くロングセラー。顧客のために、今年も作業が進む。

生産者も手をこまねいてはいない。濱崎智久さん(44)は14年に独自ブランド「田舎工房」を立ち上げ、規格外の甘夏をかりんとうなどに加工。「生産量は減ったが、甘夏は地域のシンボル。再び多くの人に食べてもらえる存在に押し上げたい」と力を込めた。(福山聡一郎)



「田舎工房」のかりんとう「あまかり」