

「私たちの金柑は、甘いだけでなく、昔ながらの酸味があつておいしいんですよ」

そう話すのは、松田農場代表の松田俊一さん。松田さんの農場は、2013年11月、

食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられるJGAP認証を金柑農場として全国

で初めて取得した。鹿児島県の推奨がきっかけで金柑づくりに取り組んだが、やつと

納得のいく金柑ができるようになった。

「金柑は、調理しないでそのまま食べるもの。だから、第三者機関に安心・安全を認めてもらった意義は大きい」と松田さんはうれしそうに語ってくれた。

栽培責任者の岩元隆市さんにハウスを案内され、熟した実を口に放り込む。厚めの皮の歯応えの後に、甘味とほろ苦い酸味が

うれしそうに語ってくれた。

栽培責任者の岩元隆市さんにハウスを案内され、熟した実を口に放り込む。厚めの皮の歯応えの後に、甘味とほろ苦い酸味が

うれしそうに語ってくれた。

栽培責任者の岩元隆市さんにハウスを案内され、熟した実を口に放り込む。厚めの皮の歯応えの後に、甘味とほろ苦い酸味が

うれしそうに語ってくれた。

栽培責任者の岩元隆市さんにハウスを案内され、熟した実を口に放り込む。厚めの皮の歯応えの後に、甘味とほろ苦い酸味が

うれしそうに語ってくれた。

栽培責任者の岩元隆市さんにハウスを案内され、熟した実を口に放り込む。厚めの皮の歯応えの後に、甘味とほろ苦い酸味が

うれしそうに語ってくれた。

たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第3回【生産者編】

金柑と松田俊一



松田農場代表の松田俊一さん（左）と栽培責任者の岩元隆市さん（右）。

100～150本を植えるのですが、私は同じ広さに330本も植えているんです」

県の農業指導員から「それでは木が育たないからすぐに抜くことになる」と指摘されたが、岩元さんは5年間はそのまま育て続けた。その後の2～3年は、収穫しながら剪定したり、少しづつ木を減らしていった。枝を剪定したり、少しづつ木を減らしていった木を露地に移植している。昨年からは間引いた木を露地に移植している。

ここでは、県の慣行農法で使う農薬の3割を減らし、肥料も5割減している。それでいて通常の3倍の密植をして、成果を上げているのだ。通常、金柑の花が咲いて実がつくころには農薬を使うのが一般的だが、水洗いで花のカスを落とし、病気を防ぐなどの工夫をしている。

岩元さんは「今まで当たり前のことをしていただけなのでもつと挑戦できると思っています」と意欲を見せていている。



甘味と苦味とのバランスが良い金柑。皮が厚いので、日持ちするのも特徴。

※次回の【料理人編】では、この金柑を使った料理をご紹介します。



①ミカンやユズなどは一度しか花が咲かないが、金柑は年に5回花が咲いて実をつける。最初は6月に、1週間遅れで11月ごろまで咲くように調整する。②ハウス栽培で、お歳暮用に12月から出荷が始まる。③枝の剪定方法も独自の方法で行なっている。横に枝が伸びるようにすると、光がまんべんなく当り、なおかつ収穫しやすくなる。④金柑の葉につく白い斑点状のものは、農薬ではなく、サトウキビやの搾りかすを発酵させてアミノ酸に変えた特注の液肥。⑤農場は管理が行き届いていてとても清潔に保たれている。

