

夢に 生かす

Challenge to
My Dreams



営農アドバイザーと生育について話す島崎さん(右)

収穫した甘夏をコンテナで運ぶ

かんきつ 柑橘・冷風甘夏生産者

しまざき むねよし
島崎 宗良さん(62)

河津町見高在住。祖父の代から柑橘を生産。20歳で就農し、柑橘一筋42年。1.3ヘクタールのほ場でさまざまな品種を組み合わせ、収穫時期をずらして柑橘を周年栽培。令和元年から伊豆太陽地区柑橘委員会の委員長を務める。



収量を維持し高品質な「甘夏」を栽培

師匠との出会いが 今につながる

河津町で甘夏など多品種の柑橘を栽培している島崎宗良さんは、農林短期大学在学中に、東伊豆町稲取にある現在の静岡県農林技術研究所伊豆農業研究センターで柑橘の品種研究を学びました。「その時、栽培技術を指導してくれたのが研究員として勤めていた『師匠』。この時に受けた技術指導が糧となり、これまで柑橘栽培を続けてこられた」と島崎さんは当時を振り返ります。

労力と果実ロスの軽減へ

「子どもの頃に、祖父母が収穫した

甘夏のポリ個装や常温貯蔵する手伝いをしていた」と話す島崎さん。作業は家族みんなで رفتっても、かなりの時間と労力を費やしていたと言います。そのような中、昭和52年に全国に先駆け、JAが冷風貯蔵庫を活用した貯蔵管理を開始。JAの冷風貯蔵庫で一括管理することで、生産者の貯蔵管理労力の軽減、収穫労力の分散、出荷時期の長期化につながりました。

「冷風甘夏」は木成り甘夏よりも収穫時期が早く、果皮の傷みが発生する前に収穫・貯蔵ができ、果実ロスの軽減も期待できる」と評価します。

「今は冷風出荷と通常出荷を並行して行っているが、今後は全量を冷風貯蔵し、労力と出荷時期を分散させて高品質な栽培に注力していきたい」と冷風貯蔵の拡大を目指します。

産地維持と高品質生産を 目指して

「甘夏は樹勢が強く、剪定しても樹高が高くなりやすい。木を低い位置から切り返して更新するカットバックにより、作業性の改善を図っている」と栽培について語ります。「伊豆太陽地区柑橘委員会は、生産者の高齢化と後継者不足で甘夏の出荷量が減少している。産地として長く栽培を続けていける作業方法や管理の効率化をJAと共に模索し、出荷量を維持して高品質なものを出荷していきたい」と意気込みます。



冷風甘夏

冷風甘夏は外観が良好な時期に収穫を行い、1月下旬頃から5月までの約4カ月間、JAの冷風貯蔵庫でゆっくりと熟成させます。

甘みと酸味のバランスが良く、爽やかな初夏の味覚として人気です。厳格な選別により高品質なものを出荷しています。



約4カ月間、甘夏を冷風貯蔵し熟成させる

営農アドバイザーから

東伊豆営農経済センター **安立 さくら**

島崎さんは、向上心が高く知識豊富でとても頼りになります。柑橘委員長として同委員会を総括し、産地の声を発信するなど、熱い思いで当産地を引っ張ってくれています。

JAは生産者に、資材の斡旋や最新の営農情報の提供など、さまざまな面で迅速なサポートをしています。

