

甘酸っぱい特産品・甘夏をお届け

能古島より愛をこめて

能古島ではいよいよ、太陽の下で育った甘夏の出荷がピークに。甘夏、そして能古島の魅力を発信し続ける明石農園・明石栄美子さんに生産者の思いを尋ねた。



明石さんのお声で集う能古島の仲間たち(左からのこのやの久間哲太郎さん、CITRUSmarketの矢野直子さん、明石栄美子さん、ソーマのシオタニヒロコさん)。みな能古島の魅力に引き寄せられるように島へ訪れた。

太陽を浴びて育つ甘夏と能古島の生産者の思い

福岡市西区にある姪浜港から約2キロメートル先に浮かぶ能古島。ひょうたんのような形をしたこの島には現在、約650人が暮らしている。

午前中のフェリーには、朝日を浴びながら島外へ通学する子どもたちや、10分間の船旅を楽しむ観光客の姿が多い。

ちよつとしたリゾート気分が味わえるこの島では今、名産品である甘夏の出荷がピークを迎えつつある。青い空と太陽がまぶしい取材日、能古島蜜柑部会のメンバー6軒が集まり、朝7時頃から選果作業が始まっていた。

蜜柑部会のメンバーの一人、明石農園の明石栄美子さんは、夫の明石照男さんが代々受け継いできた農園で30年ほど前から農業に従事。約1ヘクタール、学校の校庭ほどの大きさの畑で柑橘類13種を育てている。そのうち約80パーセントが甘夏だ。

「収穫が一番大変ですね」と笑う明石さんは、この時期は毎日、摘み取りの作業を行う。ずっしりと重い甘夏を収穫し、コンテナに詰める。サイズや傷ごとに仕分けし、トラックへと運ぶ。夫婦二人で何度も往復



いっぱい詰められた甘夏を機械で重さ分け。箱詰めされて翌日福岡市の選果市場へと向かう

しながら行う収穫は、想像以上に体力が必要な作業だ。

一般的な甘夏は12月頃に収穫し、2月から出荷されることが多い。しかし能古島では4月まで木にならせたままで完熟するのを待つ、木成り完熟という方法で育てられている。そのため、通常よりも最大半年ほど長く木になつている甘夏は、甘さやみずみずしさが違うと評価が高い。けれどその反面、外で雨風

にあたる時間が長くなると外皮に傷が多くなってしまい、規格外となる甘夏が多く出てしまうのだという。

「味は全く問題ないし、太陽の光をたっぷり浴びて育った甘夏なんですけれどね」。見た目が悪いだけで規格外になった甘夏は市場に出せず、

年間約200トンも廃棄されてしまうのだそう。

この規格外の甘夏を使って何かできないか。そう考えた明石さんを筆頭に、2012年、蜜柑部会に所属している5世帯の農家と島内に暮らす2世帯の個人農家が集い、このしま加工部会を立ち上げた。

試行錯誤で始めた加工形を変えて広がる輪

明石さんたちは畑作業の合間をぬつて、果皮のスライスや果汁への加工方法を学んだ。当初は漁協の調理室などを借りながら規格外の甘夏の加工を行っていたが、3年前に空き家を借り、本格的な加工場として稼働。

「加工場はメンバーで作ったんですよ。塗装も自分たち」と明石さんは笑う。甘夏を搾る機械も、より使いやすいようにと自分たちで手を加え、より多くの二次加工を行えるようにした。

規格外の加工に力を入れるようになったきっかけはもう一つある。2016年、九州に到来した強い寒波の影響で、果実の凍害をはじめとする被害が起き、明石さんや島内のほとんどの農家が大打撃を受けたのだ。

「本当に大変でした。その年の収益がゼロになったんです。だからこそ安定した収入を得る方法を考えました」。コンスタントに加工品を作つて販売することで、収入や作業にあたる人員の雇用を増やしたいのだと話す。

加工部会では規格外の甘夏を買い取り、二次加工品を卸したり、製業者と商品の開発を行っている。



明石さんの農園は1943年創業。手作りの衣装に身を包み学校で加工品の紹介や農業について教える明石さん。子どもたちに青果本来のおいしさを伝えていきたいと語る



島のヒーローのこのしまマン! 着ぐるみはノココカフェのスタッフと、ユニークな顔はめパネルは島に住むデザイナーが明石さんとともに制作。愛があふれている

能古島のPR事業など多彩な活動を積極的に進めており、とにかく顔が広い。シオタニさんも矢野さんも、かねてより挑戦してみたかった手作りの商品販売について明石さんに相談し、加工品の販売を始めた。

手塩にかけて育てられた甘夏が、さらに形を変えて広まっていく。これからの季節、ぜひ能古島の風と太陽を浴び、島の魅力を存分に味わってほしい。



能古島の柑橘類を使った加工品は能古島渡船場内の「このや」もしくは、渡船場出てすぐの「この市」でも取り扱っているので要チェック

CITRUSmarket

- ジャム 650円
- 飲む甘夏ゼリー 380円
- レモンの和風ドレッシング 500円
- 甘夏こしょう 500円

Instagram @noco.citrus.market

このや

渡船場待合所内、久間(きゅうま)さんが営むカフェ。甘夏を使ったドリンクや土産品も販売中

- 甘夏ほんず 800円
- 能古島サイダー 220円

Instagram @noco.ya.nokonoshima2

sōoma

- ジンジャーシロップ 1,000円
- ティラミス 550円
- 完熟レモンタルト 300円
- パウンドケーキ 200円

Instagram @soma.nokonoshima

Information

明石農園

福岡市西区能古島1608-31
https://www.noko-akashi.com