





あふれるほどジューシーで甘みたっぷり

# ハウスみかん

出荷時期  
4月～10月上旬



ハウスみかんを作り始めて約22年。10アールのハウス5棟を夫婦2人で管理しています。4年前から息子さんもハウスみかん作りを始め、青年部会などで精力的に活動中。



ハウスには収穫の時期を迎えたみかんが鈴なりに。平均12度前後の糖度があります。

## ハウスみかんが届くまで



生産者が大切に育てたみかんが「きつき柑橘選果場」へと集まり、集荷・選別が始まります。



コンベアで運ばれたみかんは、作業員の目を通して、傷や着色が悪いものがないか確認していきます。



洗浄・ワックスがけされ、きれいに。

7台のCCDカメラで形やサイズ、傷の有無などを計測!



「光センサー選果機」を導入し、糖度・酸度・外観ともに基準をクリアしたものを出荷しています。



ベテラン作業員が色や形を見て、似ているもの同士を選別。店頭用、贈答用など、一つひとつ丁寧に手詰めされます。



消費者ニーズに応え取り組んでいる、関東など都会で人気のバック入り商品。

ビタミン補給に最適で、清涼感漂う「ハウスみかん」は、春から秋にかけて味わえるジューシーなフルーツ。ハウス内で温度や水分をこまめにコントロールしながら栽培されており、糖度が高く、食味のよい「ハウスみかん」が、大分県から全国へと出荷されています。

## たわわな果実は、試行錯誤のたまもの

大分県は、佐賀県、愛知県に次いで全国3位の生産量を誇るハウスみかんの産地です。主に、杵築市や国東半島沿岸部、津久見、佐伯などで栽培されており、温暖な気候に恵まれた風土を生かして、全国に先がけて消費者へお届けしています。

出荷時期は4月から10月上旬ごろまで。冬に旬を迎える不知火(デコポン)や温州みかんとは違い、寒い時期にハウス内を加温し、春と同じような環境を作ることで花を咲かせ、露地よりも早い時期に収穫を行っています。

杵築市でハウスみかんの栽培を行う、JAおおいと柑橘研究会

ハウスみかん部会長の太城好昭さんは、部会の中でもベスト3に入るほどの収穫量と技術力を誇る生産者の一人。「薄皮で甘みが濃縮したハウスみかんを作るためには、根から吸い上げる水分をできるだけ少なくし、樹に水分ストレスをかけなければなりません。」と太城さん。栽培の過程で、水の調整は味を大きく左右する重要な作業の一つだそうで、火山灰を多く含む杵築の土壌は、水切れしにくくとも苦勞するそうですが、根切りを行ったり、水分調整の徹底管理にこだわって品質が維持されています。

また、生産安定を図るため、加温を始める前に着花状況を確認する必要があります。部分加温や枝を水挿しして行う方法もありますが、大分県では現在、花芽形成に関する遺伝子の量を調査して、より早く確実に花の量を把握するための分析が進められています。

## 消費者ニーズを捉えたブランド化を推進

平成20年には、重油値上りの影響もあり、多くの生産者が苦しい思いをしたそうです。「今栽培を続けている生産者はみな

精銳ばかり」と太城さんがおっしゃるように、重油を無駄にしないための工夫を積極的に行い、いくつもの困難を乗り越えた生産者のたゆみない努力がハウスみかんに詰まっています。

このように、丁寧な管理で栽培されたハウスみかんは、「きつき柑橘選果場」へ集荷され、光センサー選果機などを使って、糖度や酸度、色などを厳選したあと、機械と人の目で何重にもチェックされて全国へと出荷されています。平成24年5月には、県内の2大産地(県北・県南)が統一され部会を設立。生産出荷体制の強化に向けた取り組みも進んでおり、多様化する消費者のニーズに対応したチャレンジも始まっています。

