



# 4月のくだもの頒布会

～くだもののおはなし～

## マンゴー Mango



マンゴーは、インド東部やミャンマーでは約4000年前から栽培が行われていたといわれています。日本に登場したのは明治時代で、国内で本格的な栽培が始まったのは1970年頃。開花の時期がちょうど梅雨になるため結実しにくく、当初は栽培に悪戦苦闘していましたが、その後ハウスでの栽培が確立し、今のように美味しい完熟マンゴーが安定して生産されるようになりました。

### ●宮崎マンゴーの誕生

日本でマンゴーがほとんど知られていなかった1976年、宮崎県の農業試験場でマンゴーの栽培試験が開始されました。1984年、当時JA西都の果樹係長として農家に栽培を指導していた楯彰一さんが、沖縄視察で出会ったマンゴーに感銘を受け、宮崎に持ち込んだのが、宮崎マンゴーの始まり。宮崎県は日照時間が長く温暖な気候ですが、マンゴーのハウス栽培は初の試みでした。その後、1986年に西都市の農家でマンゴーの栽培が始まりましたが、栽培方法を研究しながら生産を行うという試行錯誤の連続だったそうです。

マンゴーは、早採りすると糖度が低くなってしまいます。一方、完熟するまで待つと地面に落下して傷つき商品価値が下がってしまうことが問題でした。そこで考案されたのが、1個ずつマンゴーにネットをかぶせ、完熟して落ちた果実をネットでキャッチする「ネット収穫法」です。マンゴーハウス1棟の中には、約2,000個ものマンゴーが実をつけます。1個1個すべてのマンゴーにネットをかぶせるのは気の遠くなる作業です。しかし、すべてのマンゴーにネットをかぶせ、果実にまんべんなく太陽の光が当たるように栽培することで、色・大きさ・香り・食感・味で、他の産地や世界にも誇れる一級品を生産できるようになったのです。

品種は日本人の舌に最も適したアーウィン種です。今ではマンゴー栽培は、全国に広まりつつあり、宮崎県の発明した「ネット収穫法」は当たり前のように行われています。

### 今月のお届け内容

#### Aコース

- ◆宮崎完熟マンゴー（宮崎産）
- ◆なつみ（愛知産）
- ◆サンゴールドキウイ（ニュージーランド産）

#### Bコース

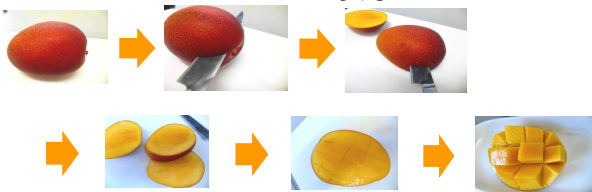
- ◆宮崎完熟マンゴー（宮崎産）
- ◆なつみ（愛知産）
- ◆サンゴールドキウイ（ニュージーランド産）
- ◆佐藤錦（山形産）



### 完熟マンゴー

完熟マンゴーは、他の輸入マンゴーとは異なり、ハサミによる収穫は行わず、一つ一つの実に袋状のネットをかけて、樹上で完熟して果実が自然に落下したものをネットで受けとめて収穫します。とろける完熟の甘さをお楽しみいただけます。

#### ●マンゴーのお召し上がり方



### サンゴールドキウイ

ゼスプリ社が日本人の味覚に合わせて、10年の歳月を費やして開発したゴールドキウイフルーツ。形は俵型で、表面は産毛があまりなく、すべすべしています。黄色い果肉はジューシーで柔らかく、程良い酸味と強い甘味があり、美味しいキウイフルーツです。サンゴールドキウイは、グリーンキウイフルーツよりもビタミンCが豊富で風邪予防に効果が期待できます。

### なつみ

山口県の山本弘三氏によって1978年に「カラマンダリン」と「吉浦ポンカン」を交配し、育成された品種です。当初は、冬に収穫し、食べたところ、酸味が強すぎて、失敗作とされました。ところが、春になるとカラスがその実を全部食べてしまったことから、翌年、春まで木熟させたものを食べてみると、とても甘く美味しいみかんになっていたのです。樹上で完熟させるため酸味が落ち着き、高糖度に仕上がっています。手で皮をむいて召し上がりください。

#### 佐藤錦 ※こちらの商品は、Bコースのみのお届けとなります

山形県で佐藤栄助氏の15年以上の長きにわたる努力によって生まれた佐藤錦は、誕生してから100年以上経過している現在も日本を代表するさくらんぼとしてトップに立ち続けています。今回は、温室栽培でつくられた佐藤錦をお届けします。温室栽培は、通常の栽培よりも温度管理が難しく、コストも高くなります。生産者の繊細な努力と苦勞によって生まれた一足早い初夏の味わいをぜひお楽しみください。