

# さっぱりしたいときにぴったり。 有機栽培の「産直あまなつ」です

サラダ、カルパッチョ、ジャム、ぽん酢など、皮まで余すことなく食べたい「産直あまなつ(有機栽培)」。話を聞くと、果樹園を森や山のような環境に近づけて、微生物の力を借りながら栽培する生産者の姿がありました。



産直

あまなつ(有機栽培)



サラダにあまなつをトッピングの  
千春さんのお手製サラダです



▲写真左から 中村農場 中村学さん、中村千春さん。  
農場を訪れたのは11月上旬。これから色づくあまなつ(写真C)は、しっかり大きくなっていました

酸味がまるやかで  
爽やかなあまなつ

鹿児島県阿久根市の山のふもとで「産直あまなつ(有機栽培)」を育てる中村農場の中村学さんと妻・千春さん。2人とも関東地方の出身です。コープの産直産地である鶴田有機農園(熊本県)で3年間の修業をへて、9年前に樹齢40年のあまなつの木が約300本あったこの果樹園を引き継ぎました。果樹園のすぐ横に自分たちで家を建て、3人の娘さんたちと暮らしています。

「もともと環境問題に関心があり生き物が好きなので、有機栽培をやりたいと思いました。まるやかな酸味でえぐみのない、爽やかでさっぱりした味わいのあまなつ栽培を目指しています」と学さんは話します。

阿久根は海風が強く、風がミネラルを運んでくれます。雨もそこそこ降りますが、水はけが良い土壌。日当たりも良く、1年の平均気温が18度と、温暖な気候です。

「夏の作業はとても暑くて大変です。普段の作業は妻と2人でやっています。2人とももう50代。体を壊さない働き方をしようと話しています」とこやかに話を続けます。夏の間はずっと草刈りに追われ、傾斜地のため体力を消耗するといえます。

## 微生物の力を借りて

学さんはあまなつ栽培の春の剪定(せんてい)と土壌について次のように話します。

「4月から6月頃まで続く剪定作業では、風通しを良くし、どこにいた実にも日が当たるようにするのが目的です。木は極力さっぱりと切りませんが、できるだけ収穫量も取れるように考えながら枝を切ります。剪定がしっかりできると、その後の育ち方がとても良くなります。

あまなつは果樹で、もとは森の生き物です。だから土は、森や山のような状態が好ましいんです。そういう土を好む微生物が増えると、微生物が肥沃(ひよく)な土壌を作ってくれます。自然の状況になるべく近づけたいと考えて、木のチップを入れることもあります」

忙しい収穫の時季だけは、人を増やして作業しますが、日本中で人材不足。千春さんの「ママ友」にも声をかけたり、人手の確保もしながら栽培をしています。



## 有機 JAS 認証

化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、自然界の力を生かし生産する有機栽培がされた商品が受ける認証。このマークがないものは「有機」「オーガニック」と表示できません。



**産直** あまなつ(有機栽培) 春夏秋冬

**春**

3月末に前年度の収穫が終わると、肥料をまき土作りから始めます。木の枝を切る剪定を4〜6月頃まで続け、虫がいる・病気がある場合には、それらも切り落とす必要があります。いろいろな病害虫には予防がとて重要で、防除は梅雨前に有機認証で認められた自然由来の農薬を2回ほど散布しています。4月には花を摘んで、アロマオイル(ネロリ)や化粧品原材料としても出荷しています。

**夏**

6月には夏の肥料をまいて、7〜9月には、なりすぎている実の数を減らす摘果を行います。同時に病気につながる枯枝を落とす作業もします。そして夏の間はずっと草刈りを行っています。土手が多く傾斜地のため、時間がかかります。

**秋**

9・10月には秋の肥料をまきます。夏枝・秋枝を切る作業もします(写真A・B・D)。春に芽吹き、花が咲いて木に栄養が余っていると新芽を食べる虫が発生し、この時季に枝を切らないと翌年の春、新芽に病気がうつり、実にうつってしまうのです。台風対策など、園の整備もします。

**冬**

収穫は12月〜2月半ばから3月末くらいまで続きます(年により異なります)。朝8時から夕方5時までひたすら収穫します(写真E・F)。7人から10人くらいで収穫作業をしています。収穫したら手作業で1つずつビニール袋に入れて貯蔵し(G・娘さんも手伝い)、出荷のタイミングで洗浄して乾燥させ(H)、選別機でサイズ分けして検品後に出荷です(I)。



「お届けして『あまなつって、こんなにおいしかったっけ?』と言っていただけたり、『人にも贈ることにしたよ』という言葉をいただくとは本当にうれしいですね。有機栽培をするのは、自分たちのためでもあります。これからも家族で食べたいものをお届けします」と学さんは話してくれました。

「あまなつはさっぱりしたときにぴったりですよ。ぜひ組合員の皆さんに召し上がっていただきたいです。ほんのり甘くて、運動の後のビールのひとくちめ、みたい、って私は思っています! 皮もジャムなどにして食べられます」と満面の笑みで千春さんがいいました。

サラダ、カルパッチョ、ジャム、ぼん酢など、そのまま食べる以外にもさまざまな食べ方ができます。ぜひお試しください。

今回ご紹介した商品はこちら!

**産直** あまなつ(有機栽培)



宅配:  
「ヴィ・ナチュラル」で  
2月3日から5月2日頃  
まで取り扱う予定です  
時期によって、その他の有機の産地、  
熊本県・愛媛県からお届けする場合があります

店舗:取り扱っていません