

② 天草ジューシー出荷組合

所在地 熊本県

視察日 2017年11月30日(木)～12月1日(金)

主な取扱品目 天草晩柑 他



生産地である天草は、熊本県の南西部に位置し、大小120もの島々からなる自然豊かな土地。四方を海に囲まれているため、気候は比較的温暖で冬でも雪を見ることは、ほとんどない。

商品の特徴

《天草晩柑》

天草晩柑は品種名を河内晩柑といい、熊本市内で自然発生種で発見され、産地ごとに名前が異なり、熊本県天草地方で育ったのが天草晩柑とよばれている。

天草地方では昭和24年頃に始まり、天草ジューシー出荷組合代表の祖父・袋田福太郎氏が25本の苗木を植えて広がった。

木なり完熟という栽培方法で、11～16ヶ月間木で成らし続けるのが特徴。季節の変化によって水分量が変わり酸味と糖度のバランスが変化、つまり味わいが変わる。

4月 汁気が多く、初物らしく瑞々しい

5月 黄々として香り高い すっぱすぎずほどよい酸味

6月 1番甘く感じる時期 素朴な甘さ

7月 酸も糖も抜けたあっさりとした味わい(豊作年のみ)



生産者のコメント

天草ジューシー出荷組合の天草晩柑は、収穫直前まで長く樹に成らせておくために見栄えは良くないですがジューシーで”実ばなれ”がよく種子が少ないので食べやすくなっています。収穫時期によって少しずつ味わいが変わっていくので各時期の晩柑を食してみてください。

「生産者にはつくる喜びを！消費者の皆さんには食べる喜びを！」食べる人、売る人、つくるひとすべてに笑顔が生まれるような商品づくりを目指しています。



参加理事のコメント

生産者の皆さんの笑顔あふれるあたたかさを強く感じました。高いリスクをかかえながらも「木成り完熟」にこだわり「迅速」「丁寧」「責任」をかけて、一人でも多くの組合員さんに「この味、この食感」を届けたいと作業されています。生産者の皆さんのこの想いをしっかりうけとめ、つたえて、広めていきたいと思いました。

