

香りさわやか ハウスかぼす 大分 高級料亭ご用達の味 出荷始まる

大分県・^{くにさき}国東半島の南に位置する杵築市の守江地区。春の陽光を受けて水面が輝く守江湾を望む丘の上に、専業農家の村井新平さん（56）が運営する約1.2畝のかんきつ園が広がる。大分を代表する特産の一つ「大分かぼす」を栽培する村井さんはこの時期、ハウスかぼすの収穫作業に汗を流す。待ちに待ったハウスものの出荷は3月2日に始まったばかりだ。

大分かぼすは、まろやかな酸味とさわやかな香りが特徴で、ビタミンCやクエン酸など体にうれしい成分もたっぷり含有。ゆずやすだちなどと比べ甘みが強く、食材の風味や味を消さないことから東京の高級寿司店などが好んで使うことで知られている。1960年代に県が奨励したことから栽培が広がり、現在の作付面積は約530畝、年間生産量は約3800トで、シェアはなんと96%に上る（2017年の農林水産省など調べ）。日本で出回るかぼすのほぼすべてが大分県で生産されていることになる。

J A おおいた 東部事業部（杵築市）によると、大分かぼすの露地ものの収穫は8月上旬から10月初旬まで。その後は低温で保管するなどして鮮度を保った貯蔵ものが出回り、3月初旬～6月末はハウスものが出荷される。夏季の無加温ハウスものも含め、年間を通じてかぼすが供給できる体制になっている。



ハウスの中でかぼすを収穫する村井さん＝大分県杵築市守江で2021年3月11日午後2時26分

本来は初秋が旬のかぼすはハウス栽培が難しく、貯蔵ものが終わった春先の3月に出荷できる農家は杵築の村井さんら2軒（約20きだお畝）のみという。父定生さん（85）の代から杵築で農業を営む村井さんは、ハウスものを手がけて20年

以上という経験をいかし、10畝のハウスで毎年平均2トンを生産する。この日も直径5、6センチに育った緑鮮やかなかぼすを一つ一つはさみで切り取り、丁寧にかごの中に収めていった。

3月のハウスかぼすは市場で1キロ2500～3000円で取引され、小売り販売される際には倍近い値段になるという。出荷先は主に東京の高級料亭や寿司店など。村井さんは「今年もいい出来になっている」と胸を張る。

村井さんの最近のマイブームは、スーパーで販売している寿司の上にしぼる食べ方。「ほんと、高級店の味になっちゃうんです」と笑う。もちろん、焼酎にしぼって芳醇ほうじゅんな香りを楽しむ「定番」もお薦めだ。村井さんは「ぜひこの香りを大勢の人に味わってほしい」と話している。

【出来祥寿、写真も】



収穫したばかりのかぼすを手にする村井さん＝大分県杵築市守江で

大分県カボス振興協議会からの提供を受け、リモートマラソン大会「別大チャレンジ2021」の完走者の中から抽選で20人に、ハウスかぼすをプレゼントします。発送は3月中・下旬を予定。当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。

大分かぼすは3月中・下旬から販売開始予定。JA全農おおいとのネットショップ (<https://www.jatown.com/shop/c/c8401/c8401/>) のほか、カボス振興協議会ホームページ (<http://www.oitakabosu.com/>) にも購入一覧ページがある。興味のある方はぜひご一読を。

(C)THE MAINICHI NEWSPARERS All right reserved

