

◆2024年5月22日発行ラインナップ◆

- ・亜熱帯気候
- ・茂木びわの物語～それは一粒の種から～

## 亜熱帯気候

最近「日本も亜熱帯気候になってきた。」というようなことを耳にする。しかし、「亜熱帯」という広く認められた定義はなく、日本では緯度20度から30度の間の北回帰線付近の地域を「亜熱帯」と呼んでいるようだ。故に「亜熱帯気候」という言葉も「ケッペンの気候区分」にはない。日本では沖縄県が「亜熱帯」と言われているが、沖縄県は高温多湿であることから「亜熱帯海洋性気候」に属していると気象庁は区分している。

沖縄県ではその「亜熱帯気候」に適したサトウキビ、ゴーヤ、パイナップル、マンゴーなどの栽培が盛んである。更にバナナやコーヒー栽培にも着手し「高温」を利用した農産物の栽培を進めている。マンゴーで有名な宮崎県でも「亜熱帯気候」を想定しているのかライチ、アボガド、バニラなどの栽培の研究を進めている。

近年の高温により温州みかんに高温障害が多発している愛媛県ではイタリア、スペイン、カルフォルニアで栽培されているブラッドオレンジを導入し始め全国に出荷している。更にサクランボの栽培が盛んな山形県では温州ミカンの栽培も可能になってきたと聞く。

日本国内で付加価値の高いコーヒー、カカオ、香辛料などの栽培が進み、日本産の安心安全で美味しいコーヒー豆やチョコレートに加工され、世界に向けて輸出するという「夢」がかなうことも近い将来可能になるのではないかと。温帯気候を利用した日本の農産物も気候変動でその栽培地を替えざる得なくなっている。全国に供給している。

我々肥料業界も産地移動や新たな栽培品目に着目し、変わっていかねば「ゆでガエル」から脱出できない。農家の高齢化やお米の消費減を嘆いている暇はない。

秋田県の肥料商は「米粉」をヨーロッパへ輸出するというを手掛けている。グルテンフリーの「米粉」の輸出によって海外へお米そのものではなく、加工することで付加価値をつけて販売し、生産者の労働意欲を駆り立てている。

農林水産省も農産物の輸出に力を入れている。前回の中国での「ドリアン」ブームのように農産物は「宝の山」であり、日本の今の「宝の山」だけでなく、これからの「宝の山」にも着目し、「ヒット農産物や加工品」を世界にマーケットインできる「日本農業」に期待したい。

生産者の農業収入が増えない為に若い農業後継者が少ない現実がある。農産物価格が諸物価と同様に栽培コストや人件費アップを反映し、生産者の手取り収入が増えない限り、生産資材価格だけをいくら押し下げても農業後継者は増えないのではないかと。国会でも生産コストを価格転嫁できる仕組みに向けた法制化を求める声が上がっている。農業収入に不安がない「夢」のある農業に我々も知恵を絞らないといけない。

「ドリアン」のようにブームとなるような農産物を日本で栽培できれば、日本の農家さんの収入アップにつながると思うのだが。

海外にも目を向けないと日本国内だけの需要では栽培面積は減るばかりだ。



ブラッドオレンジ

水稲においても今では北海道が大産地となって美味しいお米を

## 一茂木びわの物語～それは一粒の種から～

果物王国の九州ではこれから旬を迎える果物は沢山ありますが、今回は日本で現在栽培されているびわの中で最も主力品種の茂木びわを紹介します。これから出荷最盛期を迎える茂木びわ。茂木（もぎ）とは地名で長崎市茂木町から由来しています。海に囲まれた温暖な気候の長崎市の中でも特に茂木地区は斜面地が多く日当たりも良くびわ栽培に適した場所なのです。そしてこのような地形が多い長崎県は各地でびわ栽培が盛んで全国シェア30%以上の収穫量を誇る「びわ王国」なのです。その「びわ王国」地元でも語り継がれている三浦シヲさんのお話も紹介したいと思います。

話は江戸時代まで遡ります。出島にあった長崎代官屋敷に奉公していたシヲさん。ある日、唐船の船主より長崎代官へびわが贈られました。その時、代官よりびわの種を貰ったシヲさんは庭に撒いて育てました。その撒いた場所が茂木地区で、海に囲まれた温暖な気候によって大きな原木に育ちました。これが茂木びわの始まりと言われていています。現在も茂木町にある玉台寺に茂木びわ生産の始祖としてシヲさんの墓石があり、地域において語り継がれる一粒の種の物語は伝承として大切にされています。

話は変わってびわという名前は実の形あるいは葉の形が日本古来の楽器の琵琶の形に似ていることからつけられたというのが一般的ですが、中国語の発音に真似た「ヒワ」からきたという説もあります。因みに楽器の琵琶はもともとは枇杷と書いたそうですが、琴の一種ということで琵琶になったそうです。そしてびわはオレンジ色の果肉が印象的で、この色素はカロテノイドであり、抗酸化物質のカロテンやクリプトキサンチンなどが主成分です。その効果は老化防止・疲労回復・視力を保つことなどに有効にはたらくことが期待され、ビタミンやミネラルも豊富に含まれています。またびわは葉っぱにも健康に良い成分が多く含まれています。そのため、ドクダミ茶・カキの葉茶と同じようにびわ茶として飲まれることもあります。

最後にこれらのポイントをおさえることで美味しいびわに出会える確率が高くなる見分け方を教えます。

- ①全体に張りがあつてうぶ毛がついているもの。新鮮なびわはしっかりと張りがあります。またうぶ毛がついていないものは食べごろ時期を過ぎてしまっています。
- ②左右対象の丸みを帯びた形のもの。見た目が左右対称になっているものを選びましょう。形がいびつなのは栄養バランスの隔たり、味にムラがある可能性が高いです。
- ③軸のへたがしっかりしているもの。青々としたへたが理想的です。弱々しいへたになっていると果肉がパサパサして甘味を失っている可能性が高いです。

そして食べ頃の見分け方。

びわは追熟をしないので収穫時（購入日）が一番美味しく食べ頃になります。初夏の訪れの合図とも言われている旬のびわを是非ご賞味下さい。（福岡支店）



三浦シヲの墓  
(投稿：長崎市文化観光課URLより)



先日新潟で「へぎ蕎麦」を食べてきました。サッパリといただけて暑い日でもたくさん食べられますね。