

寿太郎温州は12月に収穫し、着色よく仕上りの早い玉を年内から年明け一番に販売、残りを倉庫に積んで熟成をかけ、1月末から2月にかけて販売します。熟成によって酸が落ち、糖度が1度以上あがります。収穫したての「あらばしり」のごとき鮮烈な味もよいのですが、それとは別もの、糖度高く落ち着いた味というのが、この時季のみかんの特徴です。12月のみかんのぱっきぱきした表皮とは異なり、表皮のしなびた玉が目立ちますが、これが貯蔵熟成の結果です。中身を守るために表皮がしなびるわけです。しなび具合のひどいものは生食用に回さず、自家製ジュースに加工します。糖がしっかり乗って、ジュース向きの仕上がり具合です。



ここまで貯蔵期間が長くなると、問題になるのが、貯蔵病害というものです。写真は、軸腐病の発生した果実です。

ここまで進行すれば素人目にもわかりますが、この、「なり始め」の見極めが難しいのです。みかんの「なり口」にしわがより、軽く押さえるとへっこんだ感じがします。これが軸腐病の「なり始め」です。選別時に厳しくチェックするのですが、送付後に進行したものについてはご購入者自らチェックしていただくほかありません。

軸腐病は貯蔵病害の一つで、果梗部（収穫時の切り口）から黒点病菌が侵入することにより発生します。ほかにも、色々な貯蔵病害があります。貯蔵病害の発生を防ぐため、収穫1週間前の腐敗防止剤の撒布が、全国のみかん産地で行われています。収穫後農薬（いわゆるひとつのポストハーベスト）は日本では禁止されていますが、収穫前なら良いという話です（輸出品はポストハーベスト許可。日本国内で使用の承認されていない農薬まで用いられる。オソロシイ）。輸入農産物は危険だが日本の農産物が安全だ、なんていうのは世迷言です。市販の農産物は輸入だろうが国産だろうがおしなべてケミカルの塊です。このみかん用の腐敗防止剤、ベフトップジンフロアブルという劇薬指定の殺菌剤で、浸透性が高く、発癌性が指摘されています。うちは、収穫前の腐敗防止剤撒布は初年度から一貫して行っていません。腐るものは腐る、貯蔵管理の徹底により腐敗果を速やかに除去するという考え方です。

農協から市場に出荷するみかんで、1箱に1個でも腐敗果の混入があれば、怒濤のクレームが入ります。生産組合長自ら市場に赴き、謝罪をするという事態も、みかん出荷期に一度や二度ではありません。暖冬と寒波の同衾、豪雨と旱魃、猛暑など、気候変動に伴う気象条件の難しさにより、果実体質が弱く、貯蔵性低く、腐敗が早く発生するという問題がここ何年も問題になっています。

いくら注意して選別しても腐敗果は発生しますが、市場は許してくれません。味より見た目。それもこれも、消費者が求めているからにほかなりません。まともな消費者教育の必要性を痛感します。

さて。外観が悪く「訳あり」でも販売しにくい、でも中身は超一級品の寿太郎原料を手許に残してあります。これを用いてジュースを製造販売します。数量限定、一昨年と昨年ご購入の方に限定してメール案内いたします。案内ご希望の方は、お知らせください。

甘夏は1月下旬の寒波到来前に前倒しで収穫しました。熟成具合をみたくうえて、3月以降販売予定です。

そんなこんなで、今後とも、よろしくお願い申し上げます。