

農に生きる



「有機栽培で去年より おいしいミカンを作る」

豊橋市中原町 尾崎守彦（59歳）さん



豊橋の東端、中原町の尾崎守彦さんはミカンを栽培しています。父親の後を継ぎ19歳の時からミカン栽培を始め、今年で40年になります。始めたころは生産者同士で共同販売を行っていましたが、やがて共同選果となり今では販路拡大のためJAに出荷しています。露地とハウス栽培をしており、それぞれの作業内容は半年近くずれているため、一年通して忙しく作業をしています。露地は3月から剪定、4月には防除を始めます。6月から摘果作業となり、11月から12月中旬まで収穫します。それと並行してハウス栽培では1月から摘果、7月から8月に収穫になるため、露地の摘果とハウスの収穫が重なるので特に忙しいとのこと。苦労する点をお聞きすると、「夏場は露地では防除、ハウス栽培では収穫になり、暑い中での作業が一年中で一番大変だね」と話してくれました。

15年前に愛知経済連の『いきいき愛知』の認証を取り、化学肥料を一切使わない完全有機栽培と減農薬に取り組んでいます。

す。有機栽培でミカンにまろやかな甘みが出てきたそうで、食べた人から「ミカンは苦手だったけど、尾崎さんのミカンは食べられる」と言われたことが嬉しかったそうです。「みなさんに喜んでもらえるようなミカンを作りたい、と思っで行きついたのが有機栽培です」と守彦さん。着色が良くなったり、糖度が上がると言われている有機肥料があれば試してみたりするなど、さらにおいしいミカンになるように研究もしています。

最後に消費者の方にメッセージ。「最近体にいいと言われているβ-クリプトキサンチンがミカンには多く含まれています。若い人にもジュースだけでなく、ミカンをもっと食べてほしい。それには『おいしい！』と言ってもらえるミカンでないといけません。去年よりもおいしいミカンを」と思いながら毎年作っています」

40年培った栽培技術を守りながら、今年もおいしいミカンを作っている守彦さんでした。