



【写真説明】1. 青々としたスイートスプリング/ 2. 勉強会に何度も参加し、技術向上に努める/ 3. 不知火海を見下ろす急斜面で育てる/ 4. 果汁たっぷりですりやかな香りが広がる/ 5. 完熟スイートスプリング。通販サイトでも販売し、全国から注文が寄せられる



# 太陽と潮風の恵みをうけた、 こだわりの柑橘

青々とした皮からは想像できない甘さで注目を集めている、スイートスプリング。  
全国的に生産量が少ないため、「幻のみかん」と呼ばれています。  
そのスイートスプリングを無肥料・無農薬で栽培している、吉野芳美さんに話を聞きました。



吉野農園  
吉野 芳美さん（日添）

いのもおいしいんですけど、完熟の魅力をもっと知ってもらいたかった」。研究を重ね、今では町内でも数少ない、「完熟スイートスプリング生産者」となりました。

### 剪定方法を変えたら 味がおいしくなった

最初は慣行栽培（肥料や農薬を使う従来型の栽培）で育てていた吉野さん。つなぎFARMの取り組みへのきっかけとなったのが、環境配慮型農業実践塾で講師を務める道法正徳さんから教わった「切り上げ剪定」という方法。肥料も農薬も与えない栽培方法に環境への負担がなく、資材費が抑えられることに魅力を感じたそうです。

「果樹の剪定と言えば、一般的に良い実がなりやすくなるために強い枝などを切り取ります。それに対し、この方法は弱い枝を切り、縦に伸びた強い枝を残し、植物ホルモンの関係で強い木に育ち、たくさんの実がなりました」と当時を振り返ります。

とで、窒素肥料を使わなくなり、「肥料や農薬をやめても果実の皮がきれいになって、皮まで食べられるほど甘くてジューシーな果実になった」。つなぎ百貨堂やインターネット通販サイト「豊洲市場ドットコム」でも販売。全国から注文が寄せられる人気商品となっています。

### 農の魅力、自然栽培の 素晴らしさを次世代へ

自然栽培を続けている理由。それは「次世代のためにつなぐ」こと。農業で土と水をきれいにし、環境に負担をかけないで、子どもでも食べられる本来の柑橘を育てたいと吉野さん。「これからも土地の恵みに感謝し、お客さんに喜んでもらえるようなおいしさをいつまでも追い求めていきたい。自分の農業を通して、自然栽培の魅力を発信していきたいです」と未来を見据え、町の農業を見つめます。

これからもおいしいものを作るため、甘くない探究心と努力をスイートスプリングにささげます。

## 「料

理教室の先生が、無肥料のみかんはえぐみがなく

おいしいと言って、実際に食べたらいかがだったんです。私もこのような柑橘を作りたいと始めました」。不知火海を見下ろす急斜面で柑橘類を育てる吉野芳美さん（日添）。スイートスプリングを無肥料・無農薬で栽培しています。「自然栽培はすぐに結果が出たわけではなく、決して楽な道ではありません。人に、自然に優しい農産物は味が濃く、その生命力は本物です」と力を込めます。

スイートスプリングは「温州みかん」と「はっさく」をかけ合わせて生まれたみかん。みかんと言えばオレンジ色を想像する人がほとんどですが、酸味が少ないため、青々とした皮のまま食べ頃を迎え、見た目から想像できない甘さと爽やかさが特徴。生産量が少ないことから「幻のみかん」と呼ばれています。

吉野さんは糖度を高めるため、あえて木にならせたまま完熟させたものも栽培。「青

## Sweets

### スイートスプリングを使ったケーキ「プリンセス」

町内にあるケーキ店「あん・さんく」。スイートスプリングを使ったケーキ「プリンセス」を12~3月限定で販売しています。「スイートスプリングを津奈木町の特産品にしたい」との思いを受け、美波さんの父が商品開発に乗り出したそうです。スイートスプリングの下に、カスタードクリームとチョコのスポンジ。それらをスイートスプリングのジュースで作ったゼリーが支え、酸味と甘みが独特のハーモニーを奏でています。



あん・さんく  
長友 美波さん（桜戸）