

淡路果樹協会と
農業資材販売店

淡路島の温州ミカンをそのまま味わえる果汁100%ジュース「淡路島ギョツとみかん」が完成した。淡路果樹協会と農業資材販売店「農家の店しんしん」(南あわじ市市三條)が昨年共同開発していた。関係者は「おいしいジュースができた。淡路島のミカンの良さを多くの人に知ってほしい」とPRしている。(内田世紀)



果汁100%ジュース「淡路島ギョツとみかん」をPRする岡野佳一さん(左)と竹田慎之介さん＝農家の店しんしん津名店

自慢のジュースが完成

おいしさ
ギョツと

中旬から販売

ジュース作りは昨年12

月、同店が生産者36人か

ら計10トを集荷してスタ

ート。搾汁した果汁約6

果汁100%「淡路島ギョツとみかん」

トを半年間熟成し、まろやかさを増したジュースを徳島の業者が殺菌し瓶詰めした。今季の製造数は720ミッド入りと300ミッド入りの計1万2千本。8月中旬から「しんしん」の津名店(淡路市大町上)と淡路三原店(南あわじ市市三條)の店頭に並ぶ。また道の駅などの観光施設や宿泊施設でも販売される予定。

果樹協会の岡野佳一会長は「強い甘みとほぐよい酸味、とろりとした舌触りの、ミカンそのものの味が楽しめる」と満足そう。開発を担当したしんしんの竹田慎之介さんは「淡路はタマネギなど有名だがミカンの知名度はもう一つ。これからも味にこだわったジュースを作ってアピールしたい」と話している。

島内の温州ミカンは、桃やリンゴ並みの高い糖度が特徴で、生産量は2008年で2210ト。同協会が昨年開いた研修会で、和歌山県紀の川市の農業生産法人「観音山

フルツガーデン」の役員が「淡路のミカンはとて甘い。ジュースを作ってはどうか」と提案した。島内で生産が最も盛んだった昭和40年代は多くの農家が栽培したが、近年は半分以下に減少。ジュース作りを後継者増加のきっかけにするとともに、規格外の小ぶりなミカンも商品化できるため開発することにした。ジュースの価格は未定。農家の店しんしん☎0799・427・0533