

淡路島の温州ミカン使い

果汁100%ジュース完成

果樹協会と資材販売店 共同開発

糖度が高い淡路島の温州ミカンをそのまま味わえるストレートジュースを、淡路果樹協会と農業資材販売店「農家の店しんしん」（南あわじ市市三条）が共同開発している。7月には半年間熟成させたまろやかな口当たりの果汁100%ジュースが完成し、島内各地で販売する予定だ。

（敏隆潤子）

同協会が昨年8月に

ているという。

開いた研修会で、和歌山県紀の川市の農業生産法人「観音山フルーツガーデン」役員が講演。同法人はミカンでストレートジュースを製造しており、「淡路のミカンは甘く生産者も多い。ジュースを作ってはどうか」と提案した。

島内の温州ミカン生産量は2008年で2210トで、県内の大半を占め、糖度は桃やリンゴ並みの13度を誇る。しかし後継者の減少が悩み。農林水産省の統計によると、00年が193軒だったが、10年が132軒となつ

7月発売 甘くまろやか

が生産者36人から計10トを集荷。和歌山の業者に加工を委託した。14年は250ミリ入り、500ミリ入り、1ミリ入りを計1万2千本を試験製造する。好評だったら製造量を増やすという。

果樹協会の岡野佳一会長は「ジュースを通じて淡路のミカンのおいしさをPRしたい。ジュース作りが軌道に乗って後継者も増えてほしい」と期待する。

昨年12月、同販売店



島内生産者から集荷された温州ミカン。農家の店しんしん津名店