

# 自己改革

## JA紀南の挑戦



糖度15%以上の「木熟デコポン301」を目指した「こだわりデコポン」栽培に取り組む志波元昭さん（田辺市上秋津で）

出荷直前まで木に成らすことはリスクがともなう。寒波襲来による凍霜害や降雪があれば、果実の傷みや、す上がりなどの品質低下を起し、商品価値が無くなること

「こだわりデコポン」の糖酸度を選果場で測り、「木熟デコポン」として22・5ト、「木熟デコポン301」として7・3トの計29・8ト販売した。市場価格は「不知火」と比較し、デコポン

が課題に浮かび上がっており、JAの地域農業振興・再生計画でも、2022年度までの6年間でポンカン、デコポンは1割強の増産、ハッサク、清見は現状維持を打ち出している。

量的にも4本柱をなすポンカン、デコポン、ハッサク、清見は木熟出荷を基本とし、消費地に対して「木熟シリーズ」をアピールしている。

「木熟デコポン」栽培だ。減酸と増糖を図るため収穫を3月中旬以降とし、糖度15%以上の「木熟デコポン301」を目指すものだ。

と販売担当者も認識している。産地としては生産量の確保がとれて価格も安定している。近年、需給バランスがとれて価格も安定している。

JA紀南の中晩柑は、12月の伊予柑を皮切りに、1月はポンカン、2月はデコポン、三玉柑、3月はハッサク、甘夏、清見、せとか、4月はセミノール、カラマンダリンと品種をつなぐ「リレー出荷」が特長だ。

有利販売に向けて一歩踏み込んだのが、販売部と指導部が連携し平成22年産から取り組む「不知火」の「こだわりデコポン」栽培だ。減酸と増糖を図るため収穫を3月中旬以降とし、糖度15%以上の「木熟デコポン301」を目指すものだ。

JA紀南管内の中晩柑の生産量は平成29年産で約2400ト。JAの取扱量は約2000トで近年横ばいの状態が続く。今年産は昨年末からの少雨と、大きな寒波もなかったため、全般に品質は良好で販売も堅調に推移。「近年、需給バランスがとれて価格も安定している」と販売担当者も認識している。

## かんきつ周年供給産地の柱 貯蔵との差別化で有利販売

かんきつ類の周年供給を掲げるJA紀南では、温州ミカンとともに中晩柑の生産・販売振興を重視する。特に温暖な立地条件を生かした木熟出荷が紀南の強みであり、年明けからの中晩柑ではポンカン、デコポン、清見、ハッサクと木熟シリーズを展開する。農業所得増大のための取り組み強化のもと、3月下旬からは「こだわりデコポン」の出荷が始まる。その中でも糖度15%をクリアした「木熟デコポン301」は最高レベルの逸品で単価も従来の「不知火」の2・8倍に達する。

も覚悟しなければならぬ。鳥獣害に遭う危険性も増す。しかし「木熟の味は絶対に良い」とJAの総合選果場担当者は言い切る。寒さを受けにくい木熟に適した園地を選び、袋掛けをして木成りで収穫すること、付加価値を求めた生産方法として昔から根付いてきた。木熟中晩柑を扱う市場からも「同じ品種でも貯蔵物とは味が違う」との評価がある。例えばポンカンは、他産地は年内に収穫、貯蔵して出荷するが、紀南は越冬させ年明けから収穫する。葉付きで出荷することで木熟を一層アピールしている。有利販売に向けて一歩踏み込んだのが、販売部と指導部が連携し平成22年産から取り組む「不知火」の「こだわりデコポン」栽培だ。減酸と増糖を図るため収穫を3月中旬以降とし、糖度15%以上の「木熟デコポン301」を目指すものだ。