

「こだわり」で食味を追求 市場から増産求める声強く

J A 紀南のブランドミカン「天 (ten)」の知名度が出荷市場や地元になん年々浸透している。極早生や早生ミカンでレギュラーよりも糖度を1度以上高く設定し、総合選果場の糖酸度センサー（光センサー）選果機で選別した厳選ミカンだ。市場関係者は糖度以上に口当たりの良さや酸味とのバランスを評価する。「天」の生産を支えるのは生産者でつくった「こだわりグループ」の活動だ。食味の良いミカンという市場の要請を受け、J A と生産者が作り上げた紀南ミカンの逸品だ。

J A 紀南の温州ミカンの出荷時期は9月中旬から翌年2月までがメインとなる。そのうちブランドミカン「天」は、9月

から10月出荷の極早生ミカンでは「日南一号」「上野早生」があり糖度は11%以上に設定。木熟出荷に移る前の早生ミカンでは11〜12%を基準に「天」を選別している。さらに12%以上は「極天」のグレードとなる。



総合選果場の光センサー選果機により糖度 11 ~ 12% に厳選した早生の「天」ミカン

12月上旬からの早生ミカンの木熟出荷に入ると、糖度12%以上を「天」、13%以上を「極天」として出荷するが、市場から引く手あまただ。別格であるが糖度14%以上で、紀南の最高峰のブランドである「木熟2



生産者から意識統一したこだわりミカン研修会に参加した生産者（平成29年4月）

01」となれば希少品である。

極早生の開始や、木熟の開始前に開く販売対策会議や春の反省会でも、市場から「天」の増産を求める声は強く、言い換えれば「いくらあっても売れる」という市場の声が多い。

平成29年産も10月末で極早生の販売を終了したが、「日南一号」「上野早生」とともに「天」は市場販売価格で、レギュラー品より1キ当たり160〜180円高く約2倍の350円前後で取り引きされ、後続の早生「天」、木熟「天」に良い形で引き継ぐことができた。

現在ではブランドが定着した「天」だが、誕生は約22年前に遡る。当時レギュラー品よりもワンランク高い糖度10%のミカンを「10 (テン)」と名付けた。

光センサー選果機の無い時代、判別には果実のサンプルチェックと販売担当者の舌による判断だった。市場評価は良いが、出荷量が伸びないという悩みも抱えていた。

平成15年には総合選果場で光センサー選果機の稼働が始まり、非破壊で全量の糖酸度を測定・選別できるようになった。これを受けJ A では、「天」の増産を図るべく、平成17年に指導部・販売部が連携しミカンの「こだわり（栽培）グループ」の活動を開始した。複数回の研修会や、園地巡回を行い、糖度向上に向けマルチ被覆とフィガロン散布などの技術を慣例化させた。

同時に「天」のダンボールを現在の様式に一新。「赤い天の文字と白黒の山の絵柄は、競争の激しい時代に険しい山道を頂上目指して頑張ろう」という決意のあらわれだったと販売担当者は振り返る。

「こだわりグループ」の仲間には、13年目を迎えた極早生のグループは120人・登録面積約18畝、10年目を迎えた早生のグループは42人・約6畝。J A ではミカン生産者の所得拡大へ、その仲間と面積をさらに増やしたいと考えている。