

愛媛果研ニュース

No.33 平成27年10月



収穫間近の温州ミカン

9月3日・4日に長崎県で開催された第59回全国カンキツ研究大会に参加させていただいた。大会テーマは「がんばらんば ミカン作り ～うまいはすべての匠から～」。

匠とは優れた技術をもつ人。もともとは木工職人をさすという。匠と敬称されるまでの、情熱をかたむけた研鑽・実践の積み重ね、不断の努力は計り知れない。

生産者の皆さんも匠の技を発揮されている。みかん作りは一年一作。超ベテランでも100回も作った人はいない。園地条件や毎年異なる気象条件などに的確に対応しなければならない。そうした中での匠の技に改めて敬服する。

果物の販売において、商品の特長、おいしさ、機能性などはもちろんであるが、ストーリー性を合わせて売り込む必要があると言われている。工業製品ではないので、個体差、年次間差が生じる。一方、各産地が商品名をつけた特選品の販売を競っているが、消費者にとっては「ミカン」は「ミカン」。だからこそ、どのような産地で、どんな生産者がどのような匠の技で作っているのか、生産者の苦労や努力、商品に対する思いなど、商品にまつわるストーリーを消費者にアピールしなければならない。

さて、果樹研究センターにおいては、新品種の開発、栽培や貯蔵・加工技術の開発、病害虫防除対策などの試験研究に鋭意取り組んでいます。今回は①「急傾斜地に設置できる片屋根（～の字）ハウス」の開発 ②慣行防除カンキツ園におけるミカンハダニ天敵類の発生状況 ③「愛媛果試第28号」（紅まどんな）の鮮度保持技術の実用化の3つの研究成果をご紹介します。

これらの成果が、新たな匠の技に繋がっていくことを願っています。