

～ ブラッドオレンジのブランド育成 ～ 児玉 恵さん(宇和島市(旧吉田町))

JA えひめ南ブラッドオレンジ栽培部会長 1965 年生まれ
ホームページ <https://www.blood-orange.jp/>



☆経営概況☆

柑橘専作経営（温州みかん類＋中晩柑類）

1986年の就農時は、温州類が9割であったが、自然災害への危険分散や労力集中を回避するため、現在は、温州類 160a、ポンカン 30a、不知火 30a、タロッコ 30a、モロ 10a、甘平 20a、南津海 20a 総計 300a へと更新し、**ほぼ自家労力だけで経営できる9月から5月までの収穫・出荷体系へと改善**しています。また、吉田町は急傾斜地なので防除はスプリンクラー(SP)で、タロッコ、南津海は越冬用ネット栽培、せとかは紙袋、甘平は黒サンデで品質向上を図っています。

☆ここがポイント☆

ブラッドオレンジは、赤い果肉が特徴的で、味は風味があり香り高い柑橘です。カットフルーツにして生果でも美味しく、加工にも向いています。この赤色は「アントシアニン」という色素によるもので、抗酸化作用などにいいと言われる機能性成分が含まれています。元来、主産地はイタリアですが、**イタリア産と比較して、味、価格、安全性も日本産が優れている**ために、JAでの市場出荷を基本として、スーパーや加工業者だけでなく、フランス料理などのレストランでも食材として利用されています。

ブラッドオレンジ栽培部会では、東京、大阪で開催されるアグリフード EXPO などの商談会や高級デパートでの販促活動の他、導入されて年数が浅いため、栽培技術や貯蔵技術などの技術を確認する他、加工でも重宝されているため、新たな加工技術や加工製品の開発などに取り組んでいます。

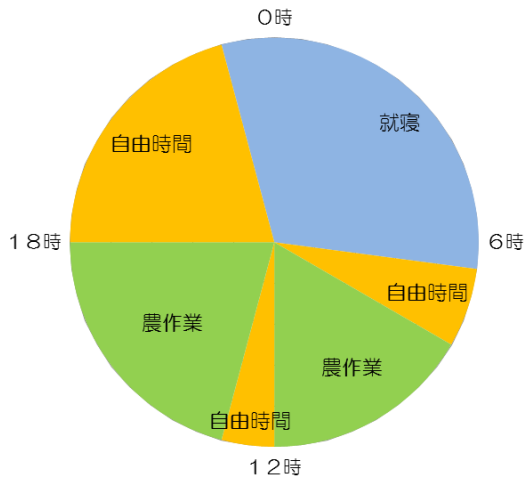


園地にて



収穫・運搬作業

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

特にこれと言った趣味はありませんが、強いと言うならば、外に出かけることです。

栽培では、JA の他、南予地方局やみかん研究所に意見を聞きながら、技術確立に向けて勉強していますし、積極的に大都市での販売促進活動や各種レストランなどにも出かけて情報を収集し、ステップアップしています。

情報化社会の中で、情報に流されることなく情報を活用し、宇和島から情報発信できればと考えています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	← 収穫・出荷作業 →					完全休日
【普通期】	← せん定・摘果・防除作業 →					完全休日



PR 活動では、宮川さんが応援団



耕して天に至りそうな急斜面

☆これからの夢や目指すもの☆

宇和海に沈む夕日と同じ赤色となるブラッドオレンジを、宇和島の景観とともに発信したい。

☆メッセージ☆

疑問を持ちながら、自己の経営を見つめなおすことで、十分に柑橘経営は成り立ちます。若い人たちが夢をもって柑橘経営に携われるよう、ブラッドオレンジを介して産地を育成し、魅力ある宇和島に少しでも貢献したい。

