



あいなん物産探訪 その⑨

「カツオ」

愛南漁業協同組合

販売課長

けんじ

中須賀健吏さん



「やっぱり市場はこうでないとね!」。カツオの水揚げによって活況を増す深浦漁港で、中須賀さんの声に力がこもる。近年は水揚げ量の減少が続いているが、今年は3月中旬から水揚げが始まり、昨年よりも一ヶ月早く出だしは上々だ。この日は6隻のカツオ船が約5トンを水揚げした。「ここは漁場までの距離が近いので、日帰りのカツオが多く水揚げされる。鮮度は間違いないので、ぜひ刺身で味わってほしい」。

この時期に水揚げされるカツオは1.5kg～2.5kgほどが中心で、食感や脂の乗りが非常に

良いそうだ。カツオ漁が盛況になると漁師や仲買人のみならず、地域の飲食店や小売店にも影響し、活性化につながる。「まずは水揚げがないと始まらないので、僕らが一番大事にしているのは漁師さん。これからも深浦に水揚げしてくれるように良い関係を続けたい」。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます

あいなん物産探訪 その⑩

「愛南ゴールド」 (河内晩柑)

こうのかくや

孝野覚也さん



愛南町が生産量日本一を誇っているみかんがある。言わずと知れた愛南ゴールド、品種名は河内晩柑というみかんだ。平成26年の収穫量は実に全国の5割近くを占めている。

緑地区の孝野覚也さんを訪ねた。山の斜面を開墾した園地は南向きで日当たりがよく、上にある平地の陰になって、山からの吹き下ろしの風が当たらない。果樹栽培に適しているという園内には、ツヤをたたえて黄色に輝く果実がたわわに実っていた。

愛南ゴールドの収穫期は長い。「3月から4月

にかけてはとてもジューシー。そのまま木に成らしておくと5月下旬頃からはパリッとした食感で食べやすくなる。酸味も下がって夏向きのみかんになる」と孝野さん。収穫は7月末まで続く。その時期にライバル的なみかんがないことも強みだ。実際、口コミだけで年々注文が増えているという。それでも孝野さんに気負いはない。

「お客さんに喜んでもらえたらそれだけで十分」そう言って自然体で笑った。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます

