

# 今が旬！河内晩柑

かわちばんかん



## 愛南町が生産量日本一

カツオとともに愛南町の特産品を代表する河内晩柑。愛南町では、平成19年度に総称を一般公募し、愛南ゴールドと呼ばれていました。愛南町が生産量日本一を誇る柑橘で、この時期になると町内の道の駅や物産販売所に数多く並びます。町では河内晩柑が柑橘類全体に占める割合が低いことから貴重で、国産柑橘が手薄となる初夏に出荷できる特色を活かし、積極的な販路確保につながる支援に努めています。

「柑橘が少ない時期に手に入るから価値が高いという面もあるが、結局のところ産品をどうやってブランド化するか。これからも付加価値を高める努力と顧客を獲得する営業活動を継続し、販路を広げていきたい」そう話す酒井和也さんの姿が印象的でした。

取材に訪れた「あいなんマザーズ」(代表 酒井真理子さん)では、家族と従業員が収穫作業を行っています。「生産は兄、営業は私の担当。でも、営業といっても、

半分以上は収穫作業を行っていただきます。体を動かすのが好きなので。」かつて陸上選手だった酒井和也さんは、笑顔で語ってく



かわち  
河内という名前から近畿地方の特産品と捉える人も多いようですが、もともとは熊本県河内町(現熊本市)で発見されたためこの名前が付けられました。文旦の血をひく自然交配で誕生した品種であると考えられています。



愛南町に河内晩柑が導入されたのは、昭和40年代半ば。愛媛県最南端に位置する愛南町の温暖な気候が、越冬栽培を要する本品種の特性と合い、やがて生産が広がり、現在では日本一の生産地となりました。

試食してもらおうと美味しいと言われ、気に入ってもらえます。」と苦労とともに喜びを語ります。



あいなんマザーズの酒井和也さん(御荘長月)は、「関西や関東の百貨店で試食販売を行うと、たくさんの方から、こんな柑橘見たことないと言われるんですよ。でも