



善家さんが販売するかんきつの加工品について

▶ジュース

種類：河内晩柑、ポンカン、ミックス(河内晩柑、ポンカン、不知火を混ぜ合わせたもの)

容量：大瓶(720ml)、小瓶(180ml)

▶コンフィチュール(果皮が入っていないもの)

マーマレード(果皮が入っているもの)

種類：オリジナル、ブラック(チョコがけのピールをイメージしてブラックココアを足したもの)、シナモン(大人向けで香りを楽しんでもらうもの)、ソルト(塩気があって甘さを引き立たせたもの)

町内でのブロッコリー栽培について

愛南町は県内一のブロッコリー産地で、県内生産量の約半分を町内産が占めています。

耕作放棄地を活用した新たな「愛南ブランド」作りをキーワードに、野菜産地化推進事業により生産者に対して補助を行うなど、町や農協などの関係機関が連携して産地拡大に取り組んできました。

町内産のブロッコリーには秋冬型や春型の品種があり、10月から翌年6月ごろまで長期間にわたり収穫することができます。

あいなん逸品図鑑 その④



「かんきつの加工品」



愛媛CATV
動画

はなき農園 善家^{もと}基さん(御荘和口)

3年前に大洲市から移住し、御荘和口でかんきつ栽培と加工品作りを行っている善家基さん。自らが生産する河内晩柑やポンカン、不知火^{しらぬい}などを用いて、ジュースやコンフィチュール、マーマレードを製造しています。

ジュース作りにおいては、収穫したかんきつを一度倉庫に保管し、完熟度を見ながら搾汁を委託するタイミングを探ります。「長く置き過ぎると甘くなるし、短いと酸味が残る。その見極めが重要」と言い、特に気を使っています。最近では飲み切りタイプの小瓶もラインナップに加えるなど、新たな商品開発にも意欲的です。

一方、河内晩柑を用いて製造するコンフィチュールやマーマレードはすべて手作りで、時期によってかんきつの味も変化するため、「できるだけ味を調べようとしているが、なかなか難しい」と苦労をのぞかせます。善家さんのおすすめはクラッカーにクリームチーズを乗せ、コンフィチュールやマーマレードを合わせる食べ方です。商品を購入した方からの評判も良く、「これを食べると他のものが食べられなくなった」という声もあるほどだそうです。

商品そのものはもちろん、箱にもこだわっており、猫がデザインされたかわいい見た目と、手提げにもなる機能性を有したものを使っています。販売はインターネットでの個人向けが主で、InstagramなどのSNSも積極的に活用しています。

「かんきつをそのまま食べるだけではなく、こういう風に食べたら良いということを利用して発信していきたい」と話す善家さんは、すでに新たな商品の開発にも取り組んでいて、「河内晩柑のゼリーや飴を商品化したい」と意気込んでいました。



▲かんきつを使った加工品作りを行っている善家基さん(右)と華奈子さん。



▲販売している商品はジュースとコンフィチュール、マーマレード。



▲商品の箱詰め作業をする善家さん。デザインや機能性にこだわった箱を使っています。