



第五回

# きんかん



やわらかな甘さの  
黄金の粒

## 食の太鼓判

安心・安全に  
こだわって生産しました！  
かごしまの農林水産物  
認証制度（K-GAP）

Kagoshima Good Agricultural Practice

### おすすめレシピ

#### きんかんの砂糖漬け

##### <材 料>

- きんかん／20個
- 白糖／300g
- グラニュー糖／大さじ1

##### <作り方>

- ①きんかんを輪切りにして、白糖をまぶして弱火で20分ほど煮詰める。
- ②そのまま20分ほど冷ます。
- ③グラニュー糖をまぶしたら出来上がり。



#### かごしまの農林水産物 認証制度（K-GAP）とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理（GAP）の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

やわらかい甘みが特徴のきんかん。ミカン科キンカン属の木になる果実で、原産地は中国といわれています。

鹿児島県のきんかんの生産量は、宮崎県に次ぐ全国第2位となっています。そのほかに熊本県や和歌山県などに温暖な気候の場所が生産に適しているようです。

栽培方法はハウス栽培と露地栽培があり、11月末から3月にかけて収穫されます。

県内では川薩地域や南薩地域での生産が盛んで、このうち、「川薩地区のハウスきんかん」（薩摩川内市）と「南さ

つまのハウスきんかん」（南さつま市・南九州市・枕崎市）は、「かごしまブランド産地」に指定されています。

果肉だけでなく皮ごと食べられるのでビタミンCを豊富に摂取でき、風邪の予防にもぴったりです。また、皮に多く含まれている香り成分のオーラペンには、発がん予防効果があるといわれています。

定番の甘露煮（きんかん漬）のほか、ジャムなどの調理方法がありますが、ハウス栽培されたきんかんは糖度が高いので、生のまま味わうことをおすすめします。



# ビタミンCたっぷりの果物

県内有数のきんかんの産地として知られている薩摩川内市。川薩地区のハウスきんかんは、「かごしまブランド産地」にも指定されています。収穫の最盛期を迎えているきんかんについて、JA北さつま川内果樹部会 きんかん専門部会の平木瑞夫さんにお話を伺いました。

## 今まさに、きんかんの収穫時期ですね。

川薩地区では11月末から3月にかけてきんかんが収穫されます。出荷の最盛期は12月から2月の下旬で、出荷先の約9割は県外です。年末年始は贈答用として、実が大きいものが重宝されます。

川薩地区では、現在ハウス栽培が主流となっていて、平成24年にハウス栽培導入30年を迎えました。暖房器具も使用して加温することで、早く出荷することができるとですよ。

## どのような状態になればきんかんを収穫されるのですか。

果実のなり口（へたの部分）周辺の緑がかったところが黄色くなるのが収穫のサインです。収穫から3〜5日後

にご家庭に並ぶことを想定して収穫しています。

きんかんは永年作物であり、植え付けから3年目で収穫できるようになり、5年目から採算ベースに乗ります。ハウス栽培では計画的密植栽培といって、苗木の時に植えた300本を100本まで間引く植栽法を採用しています。

## K・GAP認証取得のきっかけは。

初めて申請したのは平成17年9月で、それ以降は毎年申請し、認証を取得しています。川薩地区のハウスきんかんは平成16年5月に「かごしまブランド産地」に指定されていますが、さらに消費者に安心・安全を感じていただくことも



JA北さつま川内果樹部会  
きんかん専門部会  
ひらきみずお  
部会長 平木 瑞夫さん



に、市場での優位性を考慮して、認証を取得することにしました。

## 部会員に変化はありましたか。

大きく変わりましたね。私たちは2カ月に一度、定期的に管理講習会を実施しており、ほとんどのメンバーが参加して病害虫の予防などについて勉強しています。また、私たちのハウスはいつ誰に見てもらっても恥ずかしくなく、きれいに管理しています。

## 今後の展望を教えてください。

現在、73人の部会員がきんかんを栽培していますが、どうしても部会員の高齢化が進んでいることが気がかりです。薩摩川内市と連携してGFT（ゴールドフルーツリーフきんかん）の若手生産者グループを結成し、勉強会を開催するなどの取り組みをしています。彼らにハウス栽培のノウハウを伝授することで、これからも継続して産地を維持拡大していきたいですね。



## かごしまの農林水産物認証制度PR協力店

下記の店舗で取り扱われています。認証マークを目印にお買い求めください。

K-GAP認証取得状況(県全体)  
57品目で227団体・個人が270件の認証を取得しています。(平成24年11月現在)

- ◆山形屋ストア(山形屋店)  
鹿児島市金生町3-1  
☎ 099-227-6812  
営業時間 午前10時～午後8時
- ◆山形屋ストア(きりしま国分山形屋食品フロア)  
霧島市国分中央3-7-17  
☎ 0995-45-6637  
営業時間 午前10時～午後8時
- ◆マックスバリュ(オプシアミズ店)  
鹿児島市宇宿2-3-5  
☎ 099-812-7282  
営業時間 24時間

- ◆A・コープ国分店  
霧島市国分中央4-3004  
☎ 0995-45-6562  
営業時間 午前9時30分～午後9時
- ◆A・コープ国分西店  
霧島市国分福島3丁目45-15-4  
☎ 0995-49-8525  
営業時間 午前9時30分～午後10時
- ◆A・コープいしき店  
鹿児島市伊敷台2-27-2  
☎ 099-220-5800  
営業時間 午前9時30分～午後10時

- ◆A・コープ桜ヶ丘店  
鹿児島市桜ヶ丘4-1-13  
☎ 099-264-5151  
営業時間 午前9時30分～午後10時
- ◆おいどん市場与次郎館  
鹿児島市与次郎2丁目2295-235  
☎ 099-253-3153  
営業時間 午前9時30分～午後6時
- ◆さつまいもの館(東京店)  
東京都千代田区有楽町1-6-4  
☎ 03-3580-8821  
営業時間 午前10時～午後8時

K-GAPはKagoshima(鹿児島の)Good(良い)Agricultural(農業の)Practice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課  
TEL 099-286-2888