



episode.04

蘭牟田の名物！金柑パワー！

話し手 有限会社 松田農場 代表
まつだ しゅんいち
松田 俊一さん（昭和27年3月13日生）

聞き手 鹿児島県立川薩清修館高等学校
2年 石神 琴美
2年 石崎 芭奈
2年 柳 美瑠紅

「金柑栽培を始めるまで」

私は祁答院町で生まれました。高校は宮之城高校（現在は薩摩中央高校）です。大学は、東京の経済大学を出て、田中角栄さんの建築会社に入りました。その会社では不動産の業務を5年くらいやっていましたね。実家が土木をやっていたもんで、父の代替わりもあって鹿児島に帰って、兄の手伝いをしました。専務そして社長をやりました。金柑は50歳の時に漠然と「農業をやりたい」という思いのまま、始めたのがきっかけです。

最初は水耕栽培をしようとしたら、市の方に「金柑が簡単だから」と勧められたんで始めたんですが、そんなに簡単じゃなかったですよ。（笑）

「金柑の栽培について」

入来金柑の生産量は、薩摩川内市入来町では年間約200トンです。金柑栽培のサイクルはざっくりいうと、冬に収穫があって、春には樹がカラカラになります。だから、春から夏にかけて、水をやりたり、肥料をやったり、それから日光がまんべんなく当たるように剪定したりします。そして冬に収穫という流れです。

入来の農家さんは、大方が川から水を引いてきますが、私の畑は、見ての通り山の上で川が近くにありません。だから、井戸を100mくらいまで掘って、その水を使っています。この水は、蘭牟田池の水が長い時間をかけて地下に染みた水です。

この農園の金柑は、だいたい東京の大田市場に出荷しています。東京だと、単価が多少高くても美味しく安全なものを買ってくれる方がいらっしゃるのありがたいですよ。



「良い金柑を作るために取り組んだこと」

JGAPとはJはJapan、GはGood、AはAgricultural、PはPracticesという単語の略称で、日本の良い農業の取り組みという意味で、その認証を頂きました。作業工程の細やかな所まで審査をし、農業の品質・安全性を高めてくれる制度です。JGAPの審査は様々な場面を細かく審査をしていきます。作業工程に危険はないか、水質はどうか、それから放射能はどうかとか、薩摩川内市は原発がありますから。そういう審査は新しい気づきにつながるから、私自身楽しんでいる面もあって、苦労とは思いませんよ。

「金柑のおすすめの食べ方」

そのまま食べるのが一番です！夏なんかは金柑を冷凍して食べるということです。冷凍にする前にお湯にサッとつけて冷凍すると美味しいですよ。昔は、糖度が低いから、はちみつやザラメに漬けて食べるの方が多かったですけどね。

金柑は栄養価がかなり高いですから体にも良いですよ。わざわざ遠方から買いにいらっしゃる方もいますよ。お客さんの中には「病気になった子供にこの金柑を食べさせたら良くなったよ」というお母さんもいました。



「今後の展望」

今取り組んでいるのは、金柑の大きさの調整です。最初は金柑を大きくしようとしたら、小さい金柑が欲しいという方がいました。何に使うのか聞いたら、「おせち料理に使うから」という方とか、お店で出すかき氷のトッピングに使うから小さい金柑が欲しいという方もいます。

お客さんに「この金柑美味しいね」と褒められた時は、“やって良かったな”と思いますよ。

体が続く限りは現役を続けたいですね。前の会社でも私より年上の方が元気に働いています。そういう姿を見るとやっぱり“生涯現役”。そのためにいろいろな人と関わることがいいと思いますね。

