

小城のいろんな話題を突撃レポート!

若きみかん農家



まなご さとる とも み 眞子 哲さん 知美さん

眞子さんのみかんとみかんのマーマレードは「ほたるの郷」、「良里味知」で販売されています。



▲ラジオ「iVOGI」の取材の様子。

寒

いこの季節、温かいこたつでみかんを食べるのは至福の一時ですよ。市内でも盛んに作られている「みかん」。今回は、小城市晴風の若きみかん農家にお話を聞きました。

小城市では、昭和の初めからみかん栽培が始まり、眞子家は哲さんで3代目。

甘みが強い大津みかんを始め、8種類の柑橘類を栽培され、今が出荷の最盛期。「今年は雨が少なかったこともあり、糖度が上がり、甘いみかんができていますよ」とのことです。

みかん栽培は、手作業で剪定作業や収穫などを行うため体力が必要です。そのため、高齢化に伴い農家も徐々に減り、中村地区のみかん栽培をしているのは、現在7軒。その中で哲さんは最年少だそうです。

1年間かけて大事に育ててきたみかん。それでも、黒点や少し茶色になっただけで規格外となり市場に出せなくなります。味は変わらないのにもったいないの思いから、妻の知美さんが哲さんのお母さんから作り方を教わり「みかんのマーマレード」を作られています。手作りのマーマレードはみかんの甘みがぎゅっと凝縮され、□□ミで人氣が広がっています。哲さんは「これからも美味しいみかんを作りたいです」と話されました。愛情込めて作られた小城市のみかん、ぜひ食べてみてください。

「あーも!ファミリー」の おすすめレシピ

余ったおせちでクッキング!!

プロフィール：いつも笑顔のママ。料理が得意で頭の中はおいしいものでいっぱい。なんでもすぐつくれちゃう料理の達人。

黒豆de 蒸しパン & 簡単!なますのナムル



黒豆de 蒸しパン <作り方>

- 1 ふるいにかけてAと、煮汁をボウルに入れさっくり混ぜる。この時、あまり混ぜすぎないようにする。
- 2 半量の黒豆を加え軽く混ぜたら、アルミカップに分け入れる。
- 3 蒸し器に入れ、蓋をし、強火で3分加熱する。
- 4 一度蓋をあけ、残りの黒豆を乗せて、さらに5分加熱したら完成!



簡単! なますのナムル <作り方>

- 1 なますにごま油と焼き海苔を加え混ぜたら完成です!

材料

- カップ12個分
- 黒豆 50g
 - 黒豆の煮汁 1カップ (足りない分は牛乳でOK)
 - 薄力粉 150g
 - A ■ ベーキングパウダー 小さじ2
 - 塩 ひとつまみ

ワンポイントアドバイス

- ・ 蒸し器の水が沸騰してからアルミカップを入れましょう。
- ・ Aをホットケーキミックスに代えてもOK。

材料 (50kcal / 1人分) 4人分

- なます 200g
- ごま油 大さじ1
- 焼き海苔 全形1/4枚

【問合せ】健康増進課 ☎37・6106

