

HIZOKKO-KANKITSU【秘蔵っこ柑橘】 鶴田ほとりさん【熊本県】

# VOICE #50

伝えたい声は、  
生産者の想い

【ヴォイス】 / #50 / FEBRUARY 2013 / www.oisix.com

## 鶴田ほとりさん【熊本県】 秘蔵っこ柑橘



Oisix  
おいしくす



### 柑橘のご紹介 ( )内は出荷時期



黄金柑 (4月下旬～5月)  
ピンポン玉くらいのサイズ。みかんと柚子を足したような味。



不知火 (2月初～4月)  
酸と糖のバランスが絶妙。味が濃く、皮も薄くて食べやすい。



甘夏 (2月初～5月)  
爽やかな甘酸っぱさが特長で、ビールやマーマレードにも。



はるか (2月～4月)  
日向夏の親戚。爽やかな味が特長で、白い皮もおいしい。



ネーブル (12月初～翌1月)  
アメリカ生まれの古典派柑橘。世界的オレンジ。



レモン (10月～翌4月)  
鶴田さんの農園では明治時代からレモンを栽培し続けている。

**朝早く** から、社長として生産者として母として様々な顔を持ちながら働くほとりさん。彼女の中にある芯とは何なのだろう。

「私の作る料理は全て種をまくところから始まっています。食べたくとも、夏に大根、冬にきゅうりは食べません。それは野菜のいちばんおいしい旬のときに食べることがあるべき姿だと思うから。季節に寄りそって自然をそのまま受け止めるんです。種から育てていると作られる過程全てが神秘的に感じるし、食べるときに愛おしくて仕方がないのです。作った醤油の一滴すらもつ

たいないと感じるようになります。だから、そういった食へのありがたみを伝えたいと思っています。食べた人がたとえ今はその価値に気づくことができなくてもいつか思い出してもらえたいと思います」

仕事の合間に立ち寄った畑でうれしそうにふきのとうを摘むほとりさん。その晴れやかな笑顔と想いをそのままに、これからも輝き続けてほしい。

VOICE へのご意見・ご感想はこちら [voice@oisix.co.jp](mailto:voice@oisix.co.jp)

バックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>



<http://www.oisix.com>

発行 / オイシックス株式会社   ディレクション / 末永なつ子   アートディレクション / 福岡智美   写真 / 木村文吾   取材・文 / 田美智子

## HIZOKKO-KANKITSU【秘蔵っこ柑橘】 鶴田ひとりさん【熊本県】

**まだ** あたりが暗く静まりかえった夜明け前から、ひとりさんの一日は始まる。ひとりさんの農園がある田浦地区は九州の南西に位置し、静かで穏やかな八代海に面した所にある。遠くには天草も望むことができ、海からすぐに急峻の山林が広がっている。柑橘は寒さに弱いため、霜が降りづらい海の近くは栽培に適している。ひとりさんはこの段々畑で約15種もの柑橘の栽培を行っている。

**昼過ぎ、** ひとりさんがと題した産地の情景を伝えるお手紙を書き始めた。「もっと産地のことをお客さまにお伝えしたい」と思ったのが始めたきっかけでした。産地では台風や鳥や動物の被害、天候の影響による病気に苦勞する一方で、豊作や仲間が増えたことなどに「喜一憂しながら栽培しています。産地のありのままを綴っているうちに、お客さまから柑橘についてはこちらなんですが、ご自分の家族についてや天気心配など、気持ちのたくさん込みましたお手紙をいただくようになりました。それはもう今では数えきれないほどになり、働く私たちのパワーの源なんですよね」情景を伝えるだけではない。柑橘を注文して届いた箱の中には、ふきのとうが入ることもある。「注文をくださった遠く離れた方々にも九州によってだけ早くきた春の喜びを伝えたくて、ふきのとうやスイセンの花を入れるのです。先週お便りをおくれた方とはもう30年近くのお付き合い。いつもこちらが気持ちで

**農家の** 運営は元は義父の志郎さんが行っていた。しかし二人が有機農業生産組合の設立に奔走するようになり、農園の仕事全般がひとりさんに託された。「もともと農家とは全く関係ないところで育ったから、逆に農家の仕事を楽し

いと思えたのです。それに昔はとにかく与えられた仕事を文句を言わず、もくもくとするということが当たり前の時代だったから何をやるにも一所懸命。それに嫁入りのときに角隠しもしましたしね」と笑うひとりさん。仕事を託した志郎さんは「農園を継いで3年くらいは大変そうだったかな。でもやっていくうちに何かを見つけたんだろうね。それからはずっと楽しそうにやってくれているのがありがたいし、うれい」とやさしく語る。

**戦後、** 熊本県の推奨品種と

田浦は甘夏の一大産地として名を馳せ、ほとんどの山が甘夏畑となり、作れば作るほど売れた。「でも、こちらががんばっている」と他の産地も対抗していきます。甘夏に負けじと愛媛からいよかんが出てきたら、そちらに人気がいくものだから、次にこちらには不知火を出してね。そうすると今度は相手からは甘平や紅まどんがでてきて。私たちは次に愛されてほしい柑橘を育て始めたところだ。甘夏の販売量が減り、放棄されていく農地が増える中、ひとりさんは新たに農地開拓を行い、新品種の苗木を育てている。「あと3年もしたら収穫できるかな。また甘夏がヒットした頃のような黄金時代がくるのいいと思っています。そうしたら放棄された農地をまた柑橘畑として復活させ、村全体を活性化したい。それができたら、もうこの上ない幸せなことだと思います」



鶴田ひとりさん

四季に寄りそい  
ありのままの自然を  
食を通じて伝えたい

