



2月といえば、節分、豆まき、バレンタインデー。皆さんも甘酸っぱい経験をしたことがあるのではないのでしょうか？  
甘酸っぱいといえば、本市の特産品の一つに「キンカン」があります。聞いたところによると、本市のキンカンは他より大きくて出荷も早いのだとか。これは調べてみなくては。  
そこで今月は「キンカン」について探っていききたいと思います。



### 本市産のキンカンについて

本市で生産されているキンカンは、「寧波」という品種で、この1種類だけを生産しているそうです。  
また、本市産のキンカンは、主に農家自身が収穫した農産物を自ら選果・選別・箱詰めまでした商品でJAなどへ出荷し、検査を受け、まとめて市場へ出荷する「個選共販」体制で、他産地より一つの商品に対して多くの手間を掛けています。  
農家自身が出荷商品を選択するため、化粧箱、ガゼット袋、平箱など商品種類も豊富みたい。



本市で生産されるキンカンは、ビニールハウス内に加温機を設置し、ハウス内の温度を高めることで、収穫も早く、多くの他産地が1月中旬以降に出荷を迎える中、11月下旬から出荷が可能です。

「全てのキンカンを3L(36ミリメートル)、いや！4L(38ミリメートル以上)サイズにした！」  
そしてより多くの人に大事に育てているキンカンを食べてもらいたい。  
大きな目標に向かって、日々努力する部会長の思いを聞くことができました。



▲500円玉(約26ミリメートル)と4Lサイズのキンカンの比較

### 若手生産者組織「GFTグループ」

「ゴールドフルーツツリーグループ」GFTグループとは、若手生産者を中心に設立されたグループで、同年代の相談しやすいメンバー同士で互いに助言を行うなど、よりよいキンカン栽培を行うために活動しています。



▲GFTグループのメンバー(左から萩元輝彦さん、小島康久さん、大重尚貴さん)

### キンカンのPR活動を直撃！

12月下旬、市役所本庁でPR活



▲PR活動の様子



▲キンカンを袋に詰めている様子

動を行うとのうわさを耳にして、取材に伺ったところ、GFTグループ会長 萩元輝彦さんにお話を聞くことができました。



▲笑顔の萩元会長

「ご両親からキンカン農園を引き継いだという萩元さん。特に、一番花が咲く6月上旬、中旬が花が咲いて小さな実がつき始めて落ちやすいので、最も目を離せない大事な時期です。そのために、ビニールハウス内に水を撒いたり、小まめに換気を行ったりして温度を下げています。お客さまから『おいしかったから今年も買っていくね』などの声が聞け、とてもやりがいを感じています。毎年同じような栽培をしても、毎年同じものができるわけではありません。気象状況に応じて栽培が必要になります。『薩摩川内市のキンカンといえば実が大きくて甘くておいしい』と消費者から言われ続けるために、毎日が勉強です。これからも先人が守り続けた本市のキンカンを守っていききたいです」と話してくれました。

平成23年からは、海外専用銘柄「きんかんぼうや」の香港輸出が開始されました。香港における春節商材の一つとして、順調な取り引きが行われています。

### 効果・機能性

キンカンには、さまざまな成分が豊富に含まれていて、皮ごと食べることで、他の果実よりも多くの栄養が取れ、さまざまな効果があるといわれています。

- ・風邪で荒れた喉を和らげる
- ・せき止め効果
- ・免疫力や抵抗力を高める
- ・美白効果
- ・血液をきれいにする
- ・骨を健康な状態に保つ
- ・血行促進
- ・血中コレステロール値を改善する
- ・便秘を改善する



### キンカンのおいしい食べ方

生が一番おいしい食べ方ですが、木通部会長、萩元会長にアレンジ方法を聞いたところ、お二人とも「甘露煮」がいいと教えてくれました。

材料/キンカン：1kg  
白糖：500g  
酢：300cc

- ①キンカンはきれいに洗って水を切る。
- ②ヘタを取り除き、つまようじなどで表面に穴をあける。
- ③鍋にキンカン、白糖、酢を入れ、焦がさないように煮詰める。
- ④蓋をしたまま自然に冷めます。ちゅぽ※保存したい場合は、熱いうちださに保存容器に詰めてください。



▲キンカンの甘露煮



▲キンカンヨーグルト



▲キンカンシフォンケーキ

この甘露煮をケーキやヨーグルトに添えるのもおすすめです。

### キンカン栽培に対する思い

今回はキンカン生産者団体の一つである北さつま農協果樹部会川内きんかん専門部会会長 木通澄俊さんにお話を聞くことができました。



▲木通部会長

良質なキンカン栽培するために、木通部会長は摘果を怠らないそうです。この作業をいかに丁寧に行うかで、その年のキンカンの大きさが変わるため、真夏の暑い中、丁寧に摘果を行い、大きなキンカンを生産できるように、努力しているんだとか。実が大きく成長し色づいてくると収穫の喜びとやりがいを感じるそうです。  
※摘果とは、7月～9月の時期、一つの実により多くの栄養がわたるために、余分な実を取り除くことです。



### みんなに食べてほしい

今回取材をした中で、キンカンに対する熱い思いや、目に見えない努力を知ることができました。実際に大玉のキンカンを食べてみて、とても甘くて感動しました。ハウスで作られているということもあり、皮が薄くて、かんだ瞬間、口の中が果汁でいっぱいになりました。一度食べてみれば、キンカンにかける思いの詰まった甘酸っぱい味を堪能できるかも。



皆さんが知りたいことや紹介したいことなどがありましたら、情報をお寄せください。  
問合せ/本庁秘書広報課  
企画総務・広聴広報G(内線4122)

