



■ 今月のピックアップ食材

レモン (ユーレカ種)

香川県では、温暖な瀬戸内海式気候のもとで様々な品目の果樹が栽培されています。中でも令和6年度から県産レモンの新たなブランドとして「さぬき讃レモン」がスタートし、県産レモンが注目を浴びています。

今回は、「さぬき讃レモン」の登録生産者であるJA香川県「マル曾」みかん部会の一員として、三豊市で人一倍、愛情と情熱を込めて、レモン栽培に取り組んでいる浅野雅文さんを取材しました。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



浅野 雅文さん

★ レモンを栽培するきっかけは?

三豊市仁尾町の曾保地区は、昔からカンキツ類の栽培が盛んな地域です。そこでレモンの栽培もしていた祖母が高齢となつたこと、また、周辺の農家の数も減少している現状などを受け、「祖母の思いを受継ぎつつ、農業を通して地域貢献をしたい」との思いで11年前に就農しました。現在は1.2haの面積でレモンを栽培しています。

★ 栽培しているうえで気を付けていることは?

きれいな果実を生産するために、病害虫防除はもちろんですが、着果管理、整枝・せん定を徹底して大玉で、見栄えのよい果実が生産できるよう1個1個、愛情を込めて育てています。



レモンの着果の様子

★ これから目標はありますか?

現状に満足せず、色々なことにチャレンジしていきたいと考えています。例えば、面積拡大や品質アップもそうですが、取引先のニーズに合った規格品の提供、必要な時期に販売するための貯蔵の検証や量の確保に取り組みたいです。



また、農業が大変だけでなく、やりがいと夢がある職業であることを今の若い世代に伝え、継承していきたいとも考えています。

★ どこで買えますか?

JA香川県三豊みかん共同撰果場へ出荷しており、県内のスーパー等で購入することができます。

★ 消費者に向けてメッセージはありますか?

10月頃から香りの強いグリーンレモンが出回り始め、年末以降は鮮やかな黄色で果皮が薄く、果汁が多くなります。ほぼ年間を通じて味わうことができ、果実や果汁をドリンクに加えてみたり、揚げ物やサラダに加えることでレモンの香りを楽しむことができ、また食材の良さを引き立てることもできます。また、ジャムやマーマレードに加工して、スイーツとして楽しむことができます。これからの中の時期、スーパー等で香川県産レモンを見かけた際には是非、お手に取って、購入いただき、旬の味とさわやかな香りを味わってみてください。

香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」

旬の魅力的な農畜水産物情報&イベント情報をたくさん掲載していますので、ぜひご確認ください。

<https://sanukinoshoku.jp/>

