

すすめ!たかわん

発行日 : 2014年3月15日
発行番号 : 16
発行者 : NPO法人みたか都市観光協会
お問合せ : 0422-40-5525
URL : http://taka-1.mall.mitaka.ne.jp/

三鷹市果樹組合
キウイフルーツ協会部

三鷹産 キウイフルーツジャム

三鷹産キウイフルーツジャム 誕生秘話

三鷹市果樹組合キウイフルーツ協会部では三鷹産のキウイフルーツのPRを図るために、三鷹キウイワインの他に新たな加工品ができないかと考えていました。検討の結果、キウイフルーツを使ったジャムを作ることはできないかというアイデアが出て、製品化することになりました。2007年から販売を開始しましたが、当初は、お客様からどんな反応が得られるのかわからず、ごく少量の生産でした。しかし、販売したところ、うれしいことに多くの方にご好評をいただき、毎年販売されるのを楽しみにしていただける商品となりました。「三鷹キウイワインのように永く愛され、三鷹のおみやげとして定着するようになればいいと思っています。」と三鷹市果樹組合キウイフルーツ協会部部長の小林昭さん。

三鷹産キウイフルーツジャムの特徴は、キウイフルーツの味を楽しんでいただきたいという思いから、果肉を大きくカットしているところ。キウイフルーツの形を残した、とてもフルーティなジャムで、パンやヨーグルトなどにもよく合います。賞味期限は生産から約8か月で、おみやげ品として魅力的だと思います。原料のキウイフルーツは、ヘイワードという品種を使っています。三鷹市で栽培されているキウイフルーツの8割は、ヘイワードだそうです。ヘイワードの果実は、



三鷹産
キウイフルーツ
ジャム
1個 525円(税込)



表面が産毛で覆われていて俵のような形をしています。味は、甘みと酸味のバランスの良い味となっています。

平成26年は、90キロのキウイフルーツを使用して、キウイジャムを生産する予定です。現在は、まだ生産量が少ないのですが多くの方にご好評を得ていることから少しずつ生産量を増やしていきたいと考えています。

また、三鷹産キウイフルーツジャムを使った商品を、三鷹市内の事業者さんが開発中といううれしいお話もあります。

TAKA-1に選ばれて 変わったことはありますか？

多くの方からのお問い合わせが増え、認知度が上がりました。これからも地道に生産・広報を続け、みなさんに定着していくようにしていきたいと考えています。現在は、三鷹緑化センターや小平市、小金井市、国分寺市、武蔵野市のJAの各直売所で販売をしていますが、今後、販売場所や販売数を増やしていきたいと考えています。

三鷹市のキウイフルーツ



▲見事に実ったキウイフルーツ(三鷹市内の農園にて)

1978年ごろに三鷹市で農業をされていた現部長の父親である小林精一さんが、湯河原でキウイフルーツの栽培を目にし、三鷹でも栽培ができるのではないかと調査を始めました。その結果、三鷹市の土壌や風土は、キウイフルーツを生産するのに適していることがわかり、栽培が始まりました。その後、生産者は次第に増加していき、現在、三鷹市果樹組合キウイフルーツ協会部では36人の生産者が所属され、研究会や講習会を行って栽培の工夫などを学んだり、資材などを共同購入したりと、さまざまな活動を行っています。

「キウイワインやキウイフルーツジャムも美味しいですが、まず、そのままのキウイフルーツを味わっていただきたいですね。」と生産農家の吉野さん。

三鷹産のキウイフルーツは一般的に見かけるものよりも大きいものが多いようです。それは、他の商品との違いを出して付加価値を付けるため、栽培方法の工夫をしているからなのです。キウイフルーツは、5月頃にオスの木には雄花が、メスの木には雌花が咲き、天気がいい日を選んで、雄花からとった花粉を雌花に受精させます。6月頃になると実が付きはじめますが、そのままにしておくと、

多くの実に栄養が分散してしまうため、形の悪い実を採ってしまう「摘果」という作業を行います。「摘果」を行うことで、残った形のいい実に、集中して栄養をたくわえることができるのです。そして、11月頃、大きく実ったキウイフルーツを収穫します。キウイフルーツは収穫してからすぐに食べることはできません。甘く美味しい完熟状態にするためには、「追熟」という過程が必要になります。「追熟」させるには、「エチレングス」を加えて一定の期間貯蔵します。店頭に並んでいるキウイフルーツは、追熟済みのものですが、中にはさらに追熟したほうがよい実もあります。家庭で行う場合は、ポリ袋にリンゴやバナナなどと一緒に置いて置くと早く熟します。

三鷹市内の多くのキウイフルーツ農家では、全国発送などにも対応してくれます。三鷹産は実が大きくて立派であることから、贈答用としても人気があります。栄養もビタミンCがとても豊富なので老若男女の方から好評だそうです。三鷹市内では、ヘイワードを中心に黄色い果肉の東京ゴールドなど、さまざまな品種のキウイフルーツが栽培されていますので、キウイフルーツの農園を回って庭先販売を利用し、お気に入りのキウイフルーツを見つけてみるのはいかがでしょうか。

TAKA-1(タカワン)は、市内の魅力的な商品をTAKA-1として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう!そんな思いで始めた事業です。NPO法人みたか都市観光協会、(株)まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実施しています。現在「おみやげ部門」として、19商品が認定されています。この情報紙「すすめ!たかわん」では、毎回1つずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。

三鷹市のキウイフルーツには、長い歴史があったのですね。多くの方の長い間の努力や工夫が実って、現在、美味しいフルーツやジャムなどをいただけるのだと思いました。(たかお)

