



白い防風ネットを張っているのが的場さんの園地

の栽培に適した秩父古生層の南向き斜面を選定。風当たりが強いので防風ネットが必要になるが、一般的な青い防風ネットだと光が遮られて、樹の光合成が阻害されやすい。それゆえ光を乱

的場さんのミカンづくりは、完璧

摘薈で  
ミカン  
枝と細い根が  
増える

和歌山県有田町・的場清さん

■指すは  
完璧なミカン

ミカン産地として全国に名高い有田川町。そのなかでも一番高価なミカンをつくるといわれるのが、的場清さん（63歳）



清賀適期のミカンの蕾  
(写真はすべて赤松富仁撮影)

**摘薺はとにかく大変**

そして、普通はまずやらないミカンの摘薺を、的場さんは品質を上げるために徹底してやる。4月末、ミカンの白い蕾が膨らんできたら、着果量が多い樹に対し、3分の1ほどの蕾をいつせいに摘み取る。狙いは花数を減らして、新梢を増やすことだ。

出荷は個選で早生ミカンを中心た  
があえて早出しせず、味を乗せるため  
に11月20日まで樹上で完熟させる。さ  
らに10日～1ヶ月予措して品質を安定  
させる。早生の出荷が12月から始まる  
わけだ（2010年11月号）。

的場清さん。温州ミカン1.7haと不知火30aをつくる

ある。まず作業の適期が短く、たつた1週間で終わらせないといけない。作業開始が早過ぎて蕾が小さいうちに摘むと、再び蕾ができてしまい、作業が遅れると狙ったような枝を出せなくなるからだ。

しかも蕾は数が多い。ミカンの樹は、花がたくさん咲いて着果しても、その多くが5月末頃から生理落果

は気温が20℃まで上がらないので、リン酸の効きが悪い。そこで前年10月の中頃にリン酸を施用する。20畳以上の大雨の日を狙い、粉状の過リン酸石灰を雨水で溶かして、根まで届ける。

上から下まで大玉が揃う

状短果枝1か所につ  
て減らしてしまふ。  
はじめの硬核期まで

は気温が20℃まで上がらないので、リ

に終えること。マメコバチで受粉して、

九

に終えること。マメコバチで受粉して、リン酸の効果もあって、しっかりと実止まりしているから、早くに摘果してもその後生理落果することはないそうだ。こうして一つ一つの果実に養分が集中してできあがったサクランボは、濃厚で、感激するような味になるという。サイズは樹の上から下までL～2Lの大玉が揃い、収穫は1本の樹を1回で終わらせることができるほどだと

話は前後するが、佐藤さんは摘蕾をあとまわしにしている。そうすると晩生品種の生育が前進するから、収穫が途切れずスムーズにできるようになる。たとえば最晩生の紅てまりは、普通は7月10日頃が収穫だが、早い摘蕾によつて6月末には収穫できるようになると

## 摘蕾でうまい果実に助走をつける



多くのパートさんを頼む的場さんは、せん定は奥さんと2人だけで時間をかけてやる。結果枝と発育枝のバランスをとり着花数を整えれば、摘蕾はそもそも必要なくなり、ミカンの質もよくなる。だが、なにぶん丁寧なせん定には時間がかかるので、ミカンと不知火合わせて2haをまわりきれない。そこでせん定の補完、「最終手段」とし

いほうがいい。仕方なくやっているんです」とも。理想は、せん定で着花量を整え、摘蕾をしなくとも十分な新梢が出る樹にすることだというのだ。

的場さんは理想のミカンについてこう語る。

「ただ甘いだけではなくて、完熟してシロ糖や果糖の比率が高い、旨みのある甘さがいい。酸味も必要で、糖度14、酸度0・7が目標です。後味がよくて、またすぐもう一口食べたくなる。食べて30秒後に口の中に甘みがうわーと広がるようなミカンがつくりたいんです」

摘蕾は、無数にあるうまいミカンづくりへのこだわりの、たった一つにすぎないのである。

する。生理落果が終わってから残った実を摘果するのが一般的だが、的場さんの摘蕾は生理落果の前に行なうので、労力が何倍もかかるのだ。

1本の樹を摘蕾するのに1人だと2時間かかる。年によるが、的場さんは300本ほどの樹を摘蕾するので、「一週間ではとても終わらない」そ

こでこの時期はパートさんを10人も雇うというのだ。

### 摘果は夏枝が出てしまう

対して春の摘蕾の場合は、春枝がたくさん出る。弱くて伸張が早く止まり、果実に養分を送り込む枝だ。また水を吸い上げにくい細かい根が出るので、夏枝が出るよりもミカンの味がよくなるという。翌年の結果母枝も確保できる。

なお摘果はやらないわけではない。夏枝が出る6～7月が過ぎたら、8月から粗摘果、9月から仕上げ摘果を始め、着果量を調節するそうだ。

### 一番重要なのはせん定



的場さんは「摘果ではミカンに味が乘らない」という。生理落果後の6～7月に摘果をすると、樹からは夏枝が発生する。強い枝なので遅くまで伸び続けて養分を消耗するし、枝に対応した太い根が出て、養水分をぐいぐい吸い上げる。その結果ミカンの味が落ちてしまうのだ。