

# まつおか文旦堂の一年

五月  
文旦の花が咲いたら、雌し

二月・三月  
文旦の樹の不要な枝を切り落として、すみずみまで日光があたるようにします。収穫後の樹勢回復のため、いい花を咲かせるための肥料をやります。

四月に採取した小夏の花粉を使います。花粉の出来が、大きさをよくし、左右するの、一番大事な作業です。(写真)

四月  
小夏の収穫、出荷をします。並行して小夏の枝の剪定をします。下旬小夏の花のつぼみを探取します。開花寸前のつぼみを見つけたのは、根元が腐っている作業です。

六月  
ぶどうみたいに集まって成った実の中から、受粉ができた実を一つだけ残して、他はもつたいないけれど落ちていきます。(摘果)

七月・八月  
大きな実に育てるためにさらに摘果をします。雑草がどんどん伸びるので、草刈りをします。

九月  
仕上げ摘果です。摘果が少ないとこままい実ばかり成るし、摘果しすぎて大きくなりすぎ

十月  
小夏の実に袋をかけます。寒波で実が凍るのを防ぐため、ヒヨドリに食べられんためです。枝にはトゲがあるので、引っかき傷だらけになります。まるで「プチ大仁田」です。一人で一日に千五百個ばあ袋をかけます。でもカラスに外されるがです。

十一月  
防風林を刈ったり、運搬道を整えたり等の農園整備をします。

十二月  
収穫に備えて、コンテナを畑に配っていきます。倉庫の整理、文旦を選別するための選果機の整備をします。

一月  
いよいよ収穫です！感慨もひとしお。樹上で完熟したものから、順番に収穫していきます。収穫した実は水洗いして、大きさに別に分けます。この作業は選果機を使います。それから、エ玉一玉、人の目でチェックしながら、ランク別に選別します。(写真) 味をまるやかにするのため、貯蔵庫で約一ヶ月間寝かせます。



2

減らす農薬、増やし信頼

文旦は、ご注文をいただいたから、一玉一玉でいねいに確認をしながら箱詰めしていますが、なまものですが、腐敗などがありましたら、お手数ですがまつおか文旦堂までお知らせくださいませ。



## お手紙コーナー

箱をあけた時の文旦の香りは、本当に疲れをいやしてくれるやさしい香りですね。又、食べても疲れをいやしてくれるおいしさ。実がしつかりとしていて一粒一粒がみずみずしくて。

大阪府 森亜左子様

いつもおいしい文旦をありがとうございます！今年も早く皮むいて！と急かす子供が一名増え、なかなか自分の口に入らず、夜こっそり一人であげてます。

愛知県 谷澤理恵様

いつもたくさんのお客さんからメッセージを頂き、ありがとうございます。家族みんなで楽しく読ませて頂いています。「すくも便り」に掲載させて頂いた方には、文旦を一箱お送りしたいです。

兵庫県 酒井静子様

## しつもんコーナー Q&A

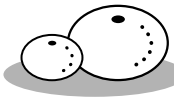


1

ホッパにココアある完熟文旦

Q 文旦もとてもおいしかったんですけど、一度試しに、と思った小夏ちゃんがとても気に入りました。香りも味も爽やか。まつおか文旦堂さんでは他にどんな果物を栽培していますか？小夏ちゃん、もっと食べたかったのに、2回目を注文しようと思ったら売切れになってしまっていて、こちらのスーパーで探したんですが売ってなかったです。 北海道 柳瀬奈保子様

A 小夏ちゃんは旬が短い(4月初旬~中旬)、早々に売切れになってしまい、申し訳ございませんでした。まつおか文旦堂はメインは文旦ですが、小夏ちゃんも少量栽培しています。文旦の花につける花粉を採取するためです。また、他の果物は残念ながら作っていません。文旦はとても手間のかかる果物ですので、なかなか他にまで手が回らないのです。これから文旦と小夏ちゃんをよろしくお願ひいたします。



二月・三月  
文旦を再度チェックしながら箱に詰めて、お客様の元へお届けします。

## 編集後記

毎年のことですが悩みに悩んで、この「すくも便り」を作っています。計画を立てて、余裕を持って、早めに取りかかればいいんですけどね~。なかなか...。夏休みの宿題と似てますね...。(笑) 今、これを書いているのは秋なんですけど、日中はまだまだ暑い毎日、半袖で過ごしています。この暖かい宿毛市の気候が文旦がおいしく育つ条件の一つなんだな、ってすごく感じます。あとは海ですね。宿毛市は本当に平野部が少なく、文旦山の下はすぐ海なんです。文旦を食べる時は、宿毛市の山や海の雄大な自然を想像しながら食べてもらえると、よりおいしく感じるかもしれませんよ~。おいしい文旦が食べられる季節は、1年のうちのほんの一瞬だけ。また来年の春も「すくも便り」でお会いできることを楽しみにしています。(あ)

