

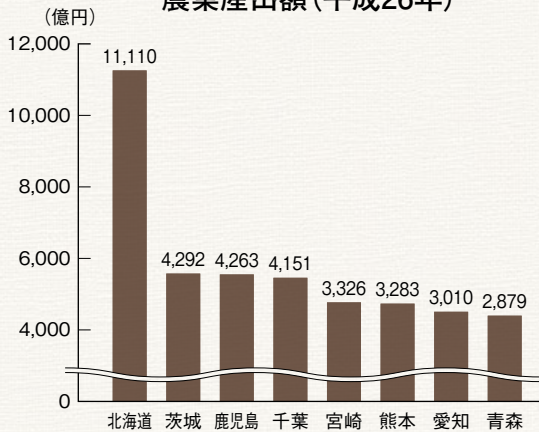
農業

Agriculture

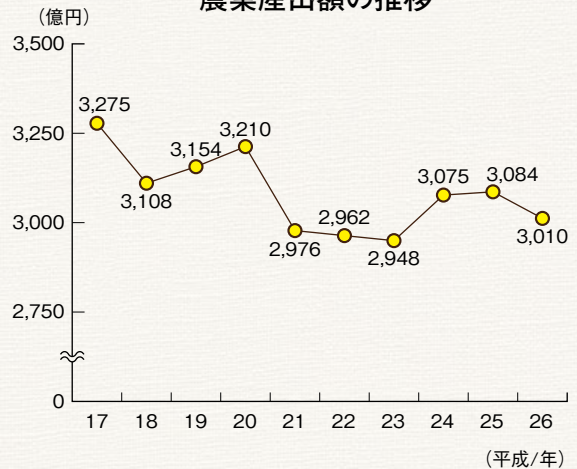


愛知県は全国有数の農業県で、平成26年の農業産出額は3,010億円で全国7位となっています。このうち花卉の産出額は557億円。全国の16.2%を占め、昭和37年以降、連続して全国1位です。いちじく、菊、ばら、観葉植物、洋ラン、名古屋コーチン、うずら卵などが産出額日本一です。

農業産出額(平成26年)



農業産出額の推移





次郎柿

沿革

豊橋で次郎柿の栽培がはじまったのは大正元年。豊橋市石巻小野田町のある農家が、静岡県周智郡森町で育てられた柿の苗木200本を導入し、植栽したのが始まりである。初結実は大正3年。

かつて豊橋は蚕都と称されるほど養蚕業が盛んだったが、時代の変化とともに衰退。温暖な気候に恵まれた立地条件が柿の栽培に適していたことから、徐々に桑畑が柿畑に変わっていった。

当初は富有柿をはじめ多くの品種を手がけていたが、病気に強く、人工授粉などの手間がかからない次郎柿に落ち着いた。

大正6年頃から新植が進み、販売を目的とした栽培が広く普及。昭和初期には生産組合も組織され、関東市場への出荷もはじまった。

栽培面積が増えたのは昭和35年以降。県営

パイロット事業により、大規模な柿園造成が行われたことがきっかけとなった。現在、豊橋市は全国最大の次郎柿の産地となっている。

産地の特徴

豊橋の柿は、「次郎」が全体の9割近くを占め、そのほか「西村早生」「富有」などもある。最近では「西村早生」の栽培面積が減少し、「早秋」^{そうしゅう}「愛秋豊」^{あいしゅうほう}が増加する傾向がみられる。

愛秋豊は愛知県生まれの次郎柿の大果系品種として平成6年に品種登録されたもの。果実がととも大きく、見た目に映える。甘くて美味しい。比較的新しい品種なので希少性があるため、高級柿として贈答用にされることが多い。「大次郎」のブランドで平成14年から出荷されている。

ハウス栽培は昭和50年代から行われており、露地ものより2ヵ月ほど早く出荷がはじまり、

次郎柿の由来

次郎柿は静岡県周智郡森町に住んでいた松本治郎吉（1813～1887年）が、弘化元年（1844年）、太田川決壊のため役夫として従事中、偶然見つけた幼木を自宅に持ち帰り、それを植えたのが始まりとされる。その幼木は生長して実をつけたが、味が悪い。明治3年（1869年）、近くの火事の延焼でその柿の木は燃えてしまうが、翌年、根元から芽を出した。数年後、再び食べてみると今度は格別に美味しい。それからというもの、発見者の名前に因んで治郎柿（次郎柿）と呼ぶようになった。「次郎柿」と表記されるようになったのは戦後からである。

次郎柿の品種

品種	特徴	出荷時期
次郎	形は平らで、横から見ると四角い形。富有柿よりも甘く、果肉が硬く、カリカリとした歯ざわりが良い。	10月～11月
富有	もっとも多く出回っている柿で、横から見ると丸い形をしている。果皮はすべすべして光沢がある。	11月～
早秋	極早生の完全甘柿。扁平で四角い形をしているが、平核無柿よりも丸みがあり、ふっくらとした感じがある。	9月下旬～10月中旬
愛秋豊	愛知県生まれの次郎系大型柿。果実は500グラム前後と、次郎に比べて大きい。	10月下旬～11月下旬



10月に露地ものにリレーされる。

豊橋市石巻本町の総合集出荷施設に集められた柿は、人の目で選果された後、高品位カラーグレーダーを通して、秀品・優品・良品に分けられ箱詰めされる。出荷先は東海地方や関東地方が多い。平成22年の秋に北海道にはじめて出された。柿は全国各地で栽培されているが、北海道と沖縄は天候の関係で栽培されていない。

商品知識

次郎柿には以下の特徴がある。

① 完全甘柿であること。大きさは250～300グラムで、ひらたねなし平核無柿のように四角い形をしているが、起伏があって側面に側線状の浅い窪みができやすい。種はほとんどなく、果肉は果汁が少なく硬め。カリカリとした食感があり、酸味は感じられない。

② 富有はあごで食べ、次郎は歯で食べ、核無は舌で食べる。富有柿は果肉が柔らかく、次郎柿は硬め。平核無柿はねっとりとした食感があることからそう言われる。

柿はビタミンCが多く含まれている果物。とくに甘柿のビタミンCはレモンやイチゴに引けをとらない。昔から「柿が赤くなれば、医者が青くなる」といわれる。これはビタミンCのほか、ビタミンB₁、ビタミンB₂、カロテン、タンニン、ミネラルなどを含んでいるためである。

生産・出荷状況

次郎柿は豊橋市北部の石巻地区で主に生産されている。年間収穫量はおよそ1万5800トン(平成27年産)、生産者数は380戸ほど。



幸田の筆柿

沿革

筆柿とは、よく知られている次郎柿や富有柿とは異なり、小ぶりで尖った形をしている柿のことである。地元では一名「珍宝柿」という名前で親しまれているが、その形状が毛筆に似ていることから、一般に筆柿と呼ばれている。

筆柿の歴史は古く、矢作川沖積層と三ヶ根山麓に広がる丘陵洪積層からなる肥沃な土壌と温暖な気候に恵まれた、いまの幸田町南部や西尾市、旧吉良町に自生していたといわれ、すでに江戸時代に農家の庭先で栽培されていた。現存する最も古い柿は幸田町上六栗にあるもので、樹齢300年を超えるとされる。

—幸田町の筆柿の歩み—

昭和28年頃	個人ごとに出荷
昭和36年	東京方面に出荷したところ好評。これを機に共同出荷開始
昭和41年	桐山開拓パイロット工事開始
昭和42年	農協の下部組織として柿出荷組合を結成
昭和44年	桐山果樹選果場完成
昭和47年	長嶺パイロット工事開始
昭和49年	販売額1億円を突破
昭和51年	ガス脱渋試験開始
昭和54年	筆柿TV初出演、名古屋市内のデパートで無料配布
昭和57年	第42回中日農業賞受賞
昭和59年	六栗筆柿選果場稼働
昭和60年	岐阜大学考案の果実品質判定機（渋判定機）導入
昭和62年	アルコール併用脱渋庫新設
平成2年	ふる里パッケージ作成
平成3年	筆柿渋判別機開発研究会発足
平成10年	自動判別機導入
平成13年	「みかわっこ」販売開始
平成14年	あいち経済連 特別栽培「いきいき愛知」認証

昔は自家消費と近在の市場に出荷していた程度で、生産量も少なかったが、昭和28年頃、蒲郡の業者が庭先などになっていた筆柿をたびたび買いにくることがあり、「この柿が売れるのならば」とはじめたのが、幸田町の本格的な筆柿栽培の第一歩である。地元で苗を作り、苦勞の末、徐々に生産量を増やすことに成功。収穫時期が9月中旬からと、他の柿に比べ早く、しかも糖度の高い筆柿は、出荷をはじめると予想以上に受け入れられ、昭和36年には東京への出荷を開始、39年からは共同集荷もはじまった。

商品知識

筆柿には以下の特徴がある。

- ①他の柿と比べて小さく、1個あたり平均100グラム前後。
- ②別名「盆柿」とも呼ばれ、旧盆の頃には出荷がはじまるほど熟期が早い。
- ③1本の木に甘柿も渋柿もなる不完全甘柿。渋柿には種がなく、果肉は柿色。
- ④甘柿は果肉に黒いゴマが多く、濃厚な味。

筆柿は1本の木に甘柿も渋柿もなる性質があつて、雄花と雌花が受粉すると甘柿になり、受粉しないと雌花だけで実をつけて渋柿になる。堆肥などによる栄養で柿が急激に生長し、水太りの状態になっても渋柿になる。

産地の特徴

筆柿（甘柿）は幸田町とその周辺地域でしか育たないといわれている。甘柿になるためには、雄花と雌花が受粉しなければならないが、この地域で甘柿ができるのは、気温の関係上、雄花と雌花の開花の時期が近くなり、それだけ受粉



しやすいからと説明されている。他の地域で筆柿を育てようとする、渋柿ばかりができる。とはいえ、幸田町でも10%程度は渋柿になるため、現在は自動判別機付き選果機を導入し、「甘・渋」の判別をしている。

安心で安全な果物を栽培するため、産地全体として農薬の使用回数を統一し、生産履歴を確実に残す取り組みもあわせて行っている。また、消費者ニーズに応える形で平成13年から大玉(120グラム以上)だけを厳選した筆柿4個パックを「みかわっこ」ブランドで販売している。

■ 出荷状況

幸田町における筆柿の年間販売量は約937トン(平成25年産)。国内シェアは95%以上を占めるとみられる。9月中旬から11月上旬にかけて、東京、大阪、長野、名古屋などに向け出荷される。



取材協力：JA あいち三河幸田営農センター ☎0564-63-2683



蒲郡みかん

沿革

蒲郡でみかん栽培がはじまったのは明治初期。それが本格化するの昭和に入ってからである。

「蒲郡みかん」として注目されるようになるのは、共選共販（共同選別・共同販売）システムが導入された昭和32年。以降、質の良いみかんが計画的かつ重点的に出荷できる体制が整い、名古屋市場を席卷したという。

温室みかんの栽培は昭和48年頃からのこと。露地みかんの価格暴落を契機に、まず、みかん農家9軒で試みられ、その後、研究と努力を積み重ね、栽培面積を広げ、生産者数も増やしてきた。

平成2年には地温冷却栽培がはじまり、当時5月上旬という全国で最も早い時期の出荷を実現した。地温冷却栽培というのは、地中に埋めたパイプに冷水を流して温度を下げ、土を冷やして、木に冬が来たと思わせて花を早く咲かせる栽培法である。

平成5年には蒲郡柑橘組合の温室みかん生産量が農協単位で日本一となった。



重油が高騰した平成17年頃、一時的に栽培面積が減少するほどの苦境に陥ったが、ハウスの3重被覆やヒートポンプの導入など省エネ栽培技術によってこれを克服。

20年6月には地域団体商標（地域ブランド）に「蒲郡みかん」が登録された。愛知県内で農産物が登録されたのははじめてである。

産地の特徴

東西北の三方を山に囲まれた気候温暖な蒲郡。三河湾に面した南向きの山麓から平坦地に至る傾斜地が、みかん栽培に利用されている。このことが、みかんが最も生長する冬の日照時間を比較的長くし、糖度の高いみかん栽培を可能にしている。また、土質が砂質のため、排水が良好。木の細根が伸びやすく、健康な木が育ちやすい。

地温冷却栽培によって4月上旬から10月上旬まで途切れることなく温室みかんを供給。10月中旬から3月中旬に出荷される露地みかんと合わせ周年供給体制が整えられている。選果場



では、色と形を測定するカラーグレーダーと、糖度と酸度を測定する光センサーを用いた選果システムを導入して、品質にばらつきのないみかんの出荷に努めている。

商品知識

蒲郡で生産されている品種は宮川早生。宮川早生は色が濃くて絹肌。甘味と酸味のバランスが良く、コクがある。完熟すると、うち袋が柔らかくなり、袋ごと食べられるのが特長。皮が薄く、中身がしっかりとしていてジューシー。

含まれるビタミンCの量は100グラムあたりおよそ35ミリグラム。ビタミンCは熱に弱く、水洗いするだけでも壊れてしまう厄介なもの。空気に触れている時間が長いほど酸化が進む性質があるので、内袋のまま食べることができる宮川早生はビタミンCを効率よく摂取できる。

栽培方法

加温 9月から翌年1月にハウスにビニールをかけ暖房。35～45日後に花が咲くように管理する。

かん水 地面にパイプを敷き、そこから水をやる。実の大きさや収穫時期に合わせて水分を調整し、甘みを増すようにする。

枝つり 木を紐でつり上げる。枝が実の重さで折れないようにするためと、果実一つひとつに日が当たるようにするため。

収穫 4月から10月。色が良くなった園から一つひとつ丁寧に収穫し、キズ果などをチェックする。

生産状況

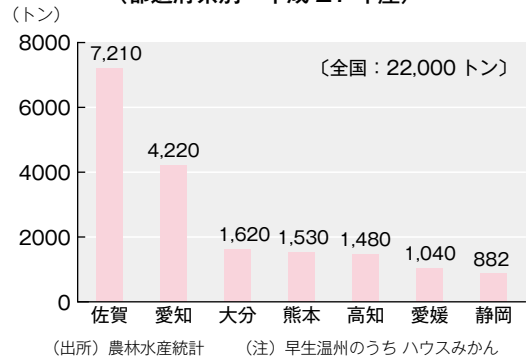
平成27年産の愛知県の温室みかんの収穫量は4,220トン。全国シェアは19.2%で、佐賀県に次ぐ全国2位となっている。



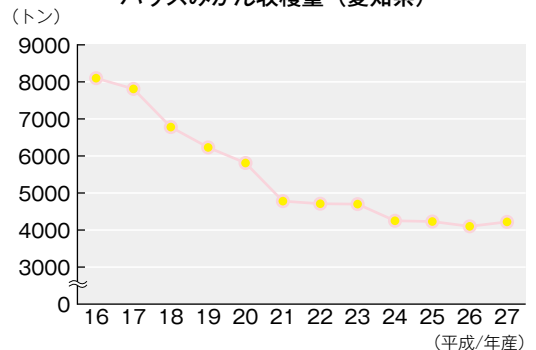
かん水システムと枝つり



ハウスみかんの収穫量
(都道府県別・平成27年産)



ハウスみかん収穫量 (愛知県)





梨

沿革

愛知県の梨栽培の古い記録としては、明治12年、小牧で今枝泰助が遠州から苗木を取り寄せて植えた、あるいは明治28年、長野県人の松坂啓蔵が早生赤、三吉を持って安城へ移住し植栽したなどが残っているが、本格的な栽培がはじまるのは、明治30年代に「長十郎」「二十世紀」というふたつの品種が発見されてからである。

主要な産地のひとつ豊田市は、戦後、飛行場跡地や開拓した原野を利用して栽培をはじめ、昭和56年には「全国なし研究大会」を開催。平成9年には選果場を完備し、共選共販体制を確立した。

商品知識

日本の梨は赤梨系と青梨系に大別される。幸水や豊水のように果皮が黄褐色のものを赤梨。二十世紀のように淡黄緑色のものを青梨と呼ぶ。

色の違いは果皮のコルク層によるもので、青梨系はクチクラ層に覆われていて黄緑色になるが、赤梨系は初夏にコルク層が発達して水分を閉じこめておくザラザラの斑点が目立ち、褐色となる。

果肉はどちらもみずみずしい果汁を多く含み、シャリシャリとした食感がある。食感はペントザンやリグニンという石細胞によるもの。県内産の梨のほとんどは赤梨系である。

産地の特徴

梨は一軒の農家が早生種から晩生種までの複数品種を生産するケースが多

い。摘蕾、人口受粉、間引き、摘果など、ほとんどを手作業で行なっている。作業は4～6月に集中する。

近年、光センサー付き梨選果機が導入されたことで、出荷作業の能率向上が図られ、糖度が保証された梨を出荷できるようになっている。

栽培中の梨は病害虫に侵されやすいため、袋掛けをして果実を保護するのが一般的。加えて、猿投地区では「交信攪乱剤（性フェロモン剤）」を利用して、殺虫剤散布を減らす栽培にも取り組んでいる。交信攪乱剤というのは、害虫のオス、メスの間で行われる交信を枝に吊り下げた本剤で絶ってしまうもので、害虫は交尾ができなくなり、次世代の幼虫の発生を抑えられる。

生産状況

愛知県の梨の収穫量(平成27年産)は約6,420トン。おもな産地は、安城市、豊橋市、豊田市、西尾市、幸田町。豊田猿投地区は年間で8～10品種、およそ550トンを生産している。栽培面積は37ヘクタール。



赤く伸びているのが交信攪乱剤



豊田猿投地区で収穫される主な梨

品種	特徴など	出荷時期
愛甘水	早生品種。最も早く収穫される。ほどよい果肉の硬さが特徴。味は幸水に近く、甘みの多いすっきりした食感。	7月下旬～8月上旬頃
あけみず	早世の小玉果。最も早く収穫される。果肉の色はやや黄色、硬さと粗密は中、甘みややや高、酸味は中、香気は少、果汁の多少はやや多。あっさりとした食感が特徴。	7月下旬～8月上旬頃
幸水	和梨の代表的な品種。扁円形でお尻がへこんでいるのが特徴。酸味が少なく甘みがあり、果汁たっぷりのシャリッとした食感。	8月上旬～8月中旬頃
豊水	和梨の約3割を占める。たっぷりの果汁が特徴。果肉が柔らかく、甘さとほどよい酸味の果汁のバランスがよい。	8月下旬～9月中旬頃
あきづき	大玉果。果肉は緻密で糖度が高く、果汁も豊富。酸味は少なめで、とても甘く、シャリシャリとした食感。	9月中旬～9月下旬頃
新高	特大玉果。果汁が多くてみずみずしく、歯ごたえのある食感。酸味は少なく、とても甘い。洋梨ほどではないが芳香もある。	9月下旬～10月中旬頃
歎月	愛知県生まれの新品種。新高系品種で大サイズ。糖度が高く、柔らかくきめ細かい果肉が特徴。JA あいち豊田は「愛梨」の名称で商標登録、県内で唯一共同出荷している。	10月下旬～11月上旬頃
愛宕	大正生まれの晩生種。平均1kgにもなる超巨大果。果肉は柔らかめで、甘みと酸味が調和したみずみずしい食感。	11月下旬～12月中旬頃



桃

沿革

中国原産の桃がいつ日本に伝わったかは定かではないが、全国の遺跡からは桃の種が発見されている。

古事記や日本書紀などによると、平安時代には水菓子として食べられていたようだが、当時の桃は今のようになく甘くなかったため、食用ではなく、観賞用または薬用が多かったともいわれている。

本格的に栽培されるようになるのは、海外の品種が導入された明治時代になってからのこと。強い甘みのある水蜜桃が輸入されるようになって、多くの人が口にするようになった。

愛知県の桃栽培は明和2年（1765年）の西端村（現・碧南市）に最初の記録がある。県内最大の産地である豊田市猿投地区で生産がはじまったのは、明治以降のことである。明治40年頃には植栽本数が約2000本、収穫量は2トンほどあったとされている。

猿投地区はもともと柿の栽培を主としていたが、昭和34年の伊勢湾台風で被害を受けたことを機に桃栽培に移行し、その後のパイロット事業や稲作転換事業で転作作物にされ、栽培面積を拡大した。



商品知識

桃は白鳳系、白桃系、黄桃系に大別できる。市場に出回っているのは、主に白鳳系と白桃系。

●白鳳（はくほう）

皮色はどちらかといえば赤に近い。果汁たっぷり、濃厚な甘さで、果物特有の酸味が少ないのが特徴。日本の桃の代表的な品種である。大きさは重さにして250～300グラムで、7月中旬から8月上旬にかけて出荷される。

●白桃（はくとう）

皮と果肉が白っぽくて、上品な甘さが特徴。さまざまな品種があり、品種改良で新しい品種が誕生している。250～300グラムのものが8月上旬から市場に出まわる。高級品が多い。

●黄桃（おうとう）

黄色い果肉が特徴的な桃。白桃が熟してくると柔らかくなってしまふのに対し、黄桃は熟してもそれほど柔らかくならず、あまり甘くないため主に缶詰に使われてきた。最近は生食用も少しずつ増えている。「ゴールデンピーチ」や「黄美娘」などの品種がある。黄桃は白桃の変種と言われている。

産地の特徴

豊田（猿投地区）の桃の品種構成は、日川白鳳などの早生品種が30%、白鳳など中早生品種が50%、ゴールデンピーチなどの晩生品種が20%となっている。

出荷時期が6月中旬頃～9月下旬までと、比較的長いのが特徴のひとつ。多い時で12品種が出荷される。台風の被害を比較的受けにくい土地柄がそれを可能にしている。

●光センサーシステム

傷がつかないようにひとつずつ丁寧にもぎ取られた桃は、その日のうちに選果場に集められる。選果場では、光センサーによって、糖度・熟度・色・形状が瞬時に測定され、等級・サイズ別に自動選別される。このシステムで集められたデータは翌年以降の栽培に反映される。

光センサーの導入によって、以前は見つけ出すことが困難だった果実中央部の芯腐れ病などによる傷みを容易に発見できるようになっている。



生産状況

愛知県の桃の年間収穫量は、およそ2,000トン。このうち、豊田市の猿投地区は523トン。出荷量の約半分を名古屋市場へ、残りを豊田や岡崎の市場へ向けている。



袋掛けの紙の色は、品種によって変える。日焼けさせたくない品種は濃い色にする。

豊田猿投地区で収穫される主な品種

品種	特徴	出荷時期
ちよひめ	極早生の品種。極早生の桃としては糖度が高い。酸味は少なく、食味が良い。	6月中旬～6月下旬頃
日川白鳳	早生品種。肉質はよく溶質で、繊維が少なく果汁が多い。	6月下旬頃～7月上旬頃
加納岩白桃	早生品種。肉質は溶質で、繊維が少なく果汁が多い。	7月上旬～7月中旬頃
白鳳	「白桃」と「橘早生」の交配品種。肉質は緻密。繊維が少なく果汁の多い品種の代表。	7月中旬～7月下旬頃
大和白桃	果皮は乳白色。猿投地区で栽培されている桃の中で最も大きい。甘味と酸味のバランスが良い。	7月下旬～8月中旬頃
黄美娘 (きみこ)	黄色の果肉で糖度も高く美味。果肉も柔らかく、酸味も少ない。果汁は多い。	7月下旬～8月下旬頃
川中島白桃	果皮は全面紅色。偶然できた苗木を育成した品種。果肉はゴム質だが、果汁が多く、味が濃厚。日持ちが良い。	8月上旬～8月下旬頃
ゴールデンピーチ	晩生黄金色果肉の大玉。果肉はやや硬めだが、果汁が多く、酸味は少ない。糖度は高い。追熟して食べる。	9月上旬～9月下旬

取材協力・写真提供：JAあいち豊田 ☎0565-31-2361
池田果樹園（豊田市）



ぶどう

沿革

ぶどう栽培は鎌倉時代初期に甲斐国（山梨県甲州市）で始まった。後に甲州種と呼ばれるようになるそのぶどうは、もとは中国から入ってきた東アジア系ヨーロッパブドウが自生化したものとされている。

栽培がはじまってから400年以上の間、技術や知識が伴わなかったため、栽培本数はそれほど増えなかったが、元和年間（1615～1623年）に棚づくり栽培法が考案されると、栽培本数（栽培面積）が徐々に増え、江戸末期までに300ヘクタールに達した。

全国にぶどう栽培が広がるのは、外国から新品種が導入されるようになる明治時代。

愛知県内最大のぶどう産地である知多地域（大府市・東海市・東浦町）でもこの頃から始まっている。生産量が伸びたのは食生活が変化しはじめた昭和30年代である。36年に愛知用水が通水したことで新植が増え、稲作転換が行われた45年以降、産地が形成された。

商品知識

紀元前から栽培されているぶどう。世界でも多く作られている果実のひとつである。日本では生食用が一般的だが、世界的にはワイン醸造用が多い。



古来、挿し木によって木を増やしてきたが、19世紀後半、根に寄生するブドウネアブラムシ（フィロキセラ）によって大打撃を受け、それ以後、害虫予防のために台木の使用が一般的となった。

国内の栽培品種はヨーロッパ原産種とアメリカ原産種を交配したものがほとんどで、その数は1000以上にのぼる。果実も多種多様なものがある。

ミネラルやカリウムが豊富で、鉄、カルシウム、銅、亜鉛なども含む。糖分はブドウ糖と果糖で、体内ですばやくエネルギー源になるため体力回復や栄養補給に適している。

新鮮なぶどうは果軸が太く青味があって、粒の表面に白い粉（ブルーム）を吹いている。ブルームは粒を守る物質。熟したものの皮色が濃い。

● 巨峰



正式名称は「石原センテニアル」。大井上理農学研究所の大井上康氏によって、石原早生とセンテニアルを交配させて作出された。「巨峰」の名前は、開発された研究所から見える雄大な富士山に因んだものという。

花が咲いた後、一粒一粒に栄養が行き渡り、皮色が黒くなるように適度に間引いて粒の数を調整する。そうしないと薄く赤い皮色になり、糖度も低くなる。もともと種のある品種だったが、近年ジベレリン処理された種なしが出まわっている。消費者は種なしを好む傾向がある。

● 安芸クイーン



巨峰どうしの交配で生まれた赤いぶどう。昭和48年、農業・食品産業技術総合研究機構の果樹試験場安芸津支場において、巨峰を自家受粉させた実生を選抜育成されたもの。品種登録は平成5年。

果肉は巨峰と似ているが、巨峰よりも少し皮が薄めで色が浅い。渋みは少なく、皮ごと食べても気にならない。甘味は強く、ほどよい酸味がある。種はほとんど入っていない。

● 瀬戸ジャイアンツ



昭和50年に岡山の花澤ぶどう研究所の花澤氏が「グザルカラー」と「ネオ・マスカット」を交配、育成したぶどう。「桃太郎ぶどう」とも呼ばれ、シャボン玉が三つくっついたような粒形が特徴。

粒が大きく、糖度は18度前後と高い。酸味は穏やか。皮ごと食べるが、皮も食べやすく、パリッとして渋味もほどよい。

● ピオーネ



昭和32年、静岡の井川秀雄氏が巨峰とカノンホール・マスカットを交配、育成した。昭和48年にピオーネに改名。

色は濃紫から紫黒で、粒が非常に大きく食べごたえがある。粒は巨峰よりやや大きく、風味が良い。糖度は16度以上。強い甘味と、それを支える酸味がある。種なしが広く栽培されており、巨峰と並ぶ人気がある。

● デラウェア



アメリカ原産の自然交雑種。1855年にオハイオ州デラウェアで命名。日本には明治初頭に入ってきたとされる。

粒は小粒。強い甘味と十分な酸味をもち、ほのかな芳香がある。かつては比較的安価で庶民に親しまれた。現在は巨峰やマスカットアレキサンドリアなどの大粒種も値頃になったため、生産量が大幅に減少している。

| 産地の特徴

愛知県産ぶどうの約8割は巨峰が占め、巨峰に限れば、長野、山梨、福岡に次ぐ生産量があるといわれている。

豊橋産地で巨峰が導入されたのは昭和20年代、知多産地は40年前後である。巨峰の種なし技術を確立したのは、愛知県が全国初といわれている。知多の巨峰（露地地域）は種ありが多く、豊橋は種なしが普及している。

最近は消費者ニーズに対応するため、巨峰のほか、安芸クイーン、瀬戸ジャイアンツ、ピオーネ、デラウェアなど、さまざまな品種を手がけている。

知多産地では直売が主体（一部でぶどう狩りも行われている）で、通信販売やネット販売も増えている。他方、豊橋産地では市場へ出荷するものが多い。

| 生産状況

平成27年産の全国のぶどう収穫量は、およそ18万500トン。全国一の山梨県が4万1,400トンと、全体の2割強を占める。愛知県は4,450トンとなっている。

収穫期は品種によって差がある。最も早いデラウェアは7月下旬からはじまる。最も遅い品種は11月上旬まで収穫できるが、盆明けから9月中旬までが中心。ハウス栽培の場合は、これよりも早まる。

露地栽培のぶどうは開花する5月中旬の天候に品質が左右される。多雨や長雨になると受粉が進まず、小さな房しかつけないが、好天に恵まれると大きな房に大粒の実をつける。



メロン

沿革

メロンが愛知県で最初に栽培されたのは明治40年。渥美郡牟呂吉田村（現・豊橋市）の中島駒次が、温室でマスクメロンを栽培した時とされている。ただ、当時は試験研究用の試作としての意味合いが強かったようである。

本格的な栽培がはじまるのは昭和30年代。農業用プラスチックが導入され、ビニールトンネルやビニールハウス、ガラス室（温室）といった施設で行う園芸が普及するようになってからである。

商品知識・栽培方法

日本では高温多湿の気候風土に適応した多くの品種が栽培されているが、メロンの商品価値は、味はもちろんのこと、見た目の良さによ

っても決まる。

果形は球形なもの。網目（ネット）のあるメロンの場合は、網目の張り具合が盛り上がってはっきりしたもの、肌はできるだけ白いものが良いとされる。

メロンの網目は^{かさぶた}瘡蓋のようなものである。外側の表皮よりも内側の果実のほうが生長が早いいため、表皮が内部の肥大に耐えられず、ひび割れを起こす。その裂け目から分泌液が染み出し、それが固まってコルク質の層を形成する。これが網目状の模様になっていく。美しい模様にするためには、水遣りや温度調節で肥大する勢いを調節し、ひび割れる度合いを調整しなければならない。あまりに肥大すると割れてしまう。

メロンは栽培方法により温室メロンと露地メロンに大別できる。





●温室メロン

水・温度・土壌などを徹底管理した温室で育てられるメロンである。ビニールハウスを使うこともあるが、ガラスで囲まれた温室が主に使われるのは、ガラスがビニールに比べ太陽光の透過率が高いからである。

温室栽培される代表的なメロンはアールスメロン。これは大正時代に英国から伝わった品種「アールス・フェボリット」に由来する。アールスとは「伯爵の」、フェボリットは「お気に入り」という意味で、つまり「伯爵のお気に入り」のメロン。アールスメロンが「果実の王様」と呼ばれ、最高級の果物とされる所以である。果肉は緑色。ジャコウ（ムスク）の香りがするため、マスクメロンとも呼ばれる。

栽培にあたっては、品質の良い大きな果実を結ばせるため、1本の樹に1個の果実だけを残し、他は小さいうちに摘み取ってしまう。残した果実をひもで吊り下げ、日焼けによる色むらを防ぐため、1個ずつカバーをかける。

温室メロンのなかには、外見はアールスメロンと変わらないが、果肉が赤色をしているメロンもある。主に豊橋で栽培されている「なんぶハート」がその代表である。

豊橋・田原地域で栽培される温室メロンは、この地域が大消費地に近いという恵まれた立地条件を活かして、昭和40年代から急速に普及

してきたが、最近是他産地との競合が激しいことや価格が安定しないことから、周年栽培ができるトマトや菊などへの移行もみられ、作付面積は減少傾向にある。

産地ではブランド化を目指し、優良品種を選定するとともに、出荷体制の強化や栽培技術の向上などに努めている。

●露地メロン

露地畑やビニールトンネルなどで栽培されるメロンである。明治初年にアメリカから導入されたこの栽培法は、日本の多湿な気候に適さなかったため、当初は夏場に空気が乾燥する東北と北海道の一部で行なわれたに過ぎなかった。しかし昭和30年代後半、マクワウリとアールス系を交配してできたプリンスメロンが登場すると、全国的に広がった。

さまざまな大きさのものや、バラエティに富んだ果皮色や果肉色のものが栽培されているが、消費者ニーズの変化から品種の変遷が早い。

表面の網目模様の有無によって、ネット系とノーネット系に分けられるが、ネット系にはタ

豊橋・田原地域で主に栽培されるメロン

アールスメロン (マスクメロン)	出荷時期：6月下旬～11月 網目の入った青肉系の代表的なメロン。イギリス生まれの品種。今では日本でしか作られていない。
なんぶハート	出荷時期：5月下旬～8月上旬 オレンジの果肉が印象的な赤肉系メロン。おもに豊橋市で栽培されている。
クレオパトラ	出荷時期：5月中旬～7月中旬 ノーネット系で黄色い表皮が鮮やかなメロン。肉質が適度に柔らかく、さっぱりした後味は格別。
露地メロン (キスミーメロン)	出荷時期：6月下旬～8月上旬 アールス系の香りと露地ネットメロンの甘味を生かしたハイブリッドとして、平成7年に誕生。



ミツバチの巣箱

カミ、アンデス、キングビューティといった品種があり、ノーネット系にはイエローキング、クレオパトラ、ホームラン、プリンス、エリザベスなどの品種がある。

生産状況など

平成 27 年の愛知県産メロンの収穫量は、およそ 8,520 トン（うち温室メロンは 3,730 トン）。ここ数年はおおむね横ばい推移している。

作物が実をつけるためには受粉が必要である。自然界では鳥や昆虫が花の蜜を吸うために飛び回るうちに、足などに付いた花粉をめしべに移すことで受粉が完了する。

しかし果物や野菜を栽培する場合、いつ飛んでくるかわからない鳥や昆虫を待っていると、上手く受粉できないかもしれないし、受粉が遅れて着果しないことも想定される。それを避けるために、農家はミツバチを利用することが少なくない。花から花へ飛び回るミツバチをハウスに放し、自然界と同じように花粉を運ばせる。これがミツバチ交配である。ミツバチはレンタルもできる。

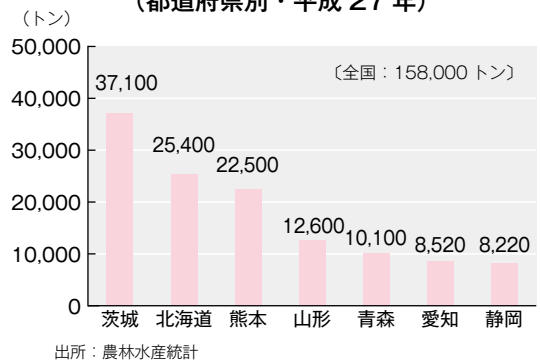
受粉作業は、人が筆を使って一つひとつ花粉をつける方法もあるが、大変に手間が掛かると同時に、受粉作業を行った花とそうでない花との見分けがつかないことがある。その点で、ミ

ツバチはその日に咲いた花には必ず止まるという行動特性がある昆虫だから、すべての花を受粉させられる。

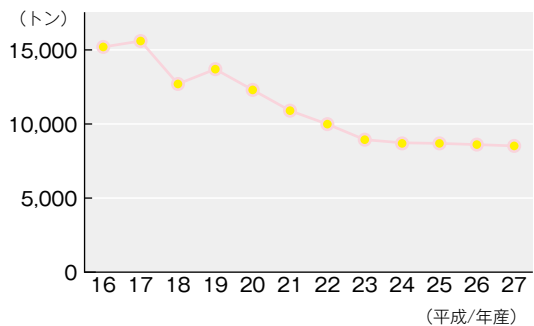
最近では多くの野菜や果物（リンゴ、ナシ、ウメ、イチゴ、スイカ、マンゴーなど）の受粉作業にミツバチ交配が利用されており、ミツバチ交配なくして良い作物はできないとまで言われるようになっている。



メロンの収穫量
(都道府県別・平成 27 年)



メロンの収穫量（愛知県）



取材協力：彦坂秀明氏
伴農園（豊橋市） ☎ 0532-21-2118



祖父江のぎんなん

沿革

稲沢市祖父江町はイチヨウの木の实であるぎんなん栽培が盛んに行われている。

イチヨウが日本に渡来した時期ははっきりしないが、鎌倉時代に中国から仏教とともに伝わったというのが定説になっている。

江戸時代、祖父江町では神社仏閣や屋敷の周りにたくさんのイチヨウを植え、冬の伊吹おろしを遮ったり、火災の延焼を防いだりしていた。祖父江町のぎんなんを「屋敷ぎんなん」と呼ぶことがあるのは、このことに由来する。

古くは凶作時の備蓄食糧にしていたぎんなん。販売を目的とした栽培は祖父江がもっとも古いとされ、100年ほど前に始まっている。山崎集落の3人が名古屋へぎんなん売りに行ったとき、大粒種が在来種の6～7倍の高値で売れた。このことを知った一族のあいだに大粒種の穂木が広まり、集落全体に普及していった。

天保 11 年頃

富田栄左衛門がぎんなん苗を植えた。(のちの品種「久寿(久治)」)

明治 3 年頃

横井金兵衛が自宅にあったぎんなんを行商(のちの品種「金兵衛」)

明治 34 年頃

食べるぎんなんの採取を目的にイチヨウの木の栽培を開始

昭和 15 年頃

山崎地区枇杷島市場販売 一升枱売

昭和 20 年頃

園芸出荷組合が、大根、かぶら、白菜、ささげ、ウド、フキと併せて、ぎんなんを出荷

平成 21 年

祖父江ぎんなんブランド推進協議会を設置

ぎんなんの主要品種の特性

品 種	硬核期～成熟期	果実の大小	果 形	特 性
金兵衛	早生種 (7月中旬～9月中旬)	中	長円形	育成地は祖父江町。樹勢はやや弱く若木の時から開帳しやすく、樹齡が進むにつれて枝は下垂状態になる。結樹樹齡は接木後3～4年と最も早い。硬核期が早いので、早出しぎんなんとして主に7～8月に出荷される。
久寿 (久治)	中生種 (8月中旬～10月中旬)	大	丸形	育成地は祖父江町。若木時代は直立性を呈するが次第に開帳する。結実時期に入るのが早く、高結木5～6年後に結実を始める。もっちりとした食感で、苦味が少ないため、味は最高。粒揃いが良く市場性も高いが、貯蔵性に欠ける。
藤九郎	晩生種 (8月下旬～10月中旬)	大	丸形	育成地は岐阜県本巣郡穂積町。樹勢は旺盛で高木となり、樹姿は自然系のものが多い。結実期は6～8年とやや遅い。殻が薄いので割れやすい。実は最も大きく表面のあばたは少なく、光沢があり、品質、食味とも良好。貯蔵性は最も高く、3～4月まで出荷できる。
栄神	早生種 (8月中旬～10月中旬)	中	長円形	育成地は祖父江町。樹勢は強くやや開帳性で、他の品種に比べて落葉期が1ヵ月ほど遅い。金兵衛に比べて実の胴張りが良く、凹凸が少ない。外観、食味ともに良好で貯蔵性もあり、4月頃まで出荷できる。

生産状況

祖父江町には山崎地区を中心に1万720本のイチョウの木があり、このうち樹齢100年を超える木は99本あるとされている。

平成25年産特産果樹生産動態等調査によれば、愛知県のぎんなん収穫量は約252トン。8割以上を祖父江産が占める。栽培品種は、金兵衛、久寿（久治）、藤九郎、栄神など。

生産農家は専業ではなく、植木や苗木、野菜など他の作物との兼業である。東京方面を中心に、中京地区や関西方面にも出荷されている。

イチョウの起源

イチョウは「生きている化石」といわれ、その起源は1億5000年前のペルム紀にさかのぼる。ジュラ紀から白亜紀にかけて最も繁栄した。新生代氷河期の寒冷な気候によって、ほぼ絶滅したが、比較的暖かかった今の中国中部地域の

ものだけが絶滅を免れたため、イチョウの原産地は中国とされている。イチョウは1科1属1種である。



ぎんなんが商品になるまで



①木の下にネットを敷く



②高所はハシゴを使用



③扇風機で葉と実を選別



④果肉を取り除く



⑤機械に投入



⑥独特のにおいが立ち込める



⑦果肉を振るい落とす



⑧念入りにチェック



⑨水で洗う



⑩磨き粉で磨く



⑪陰干して乾燥させる



⑫サイズ別に分けて箱詰め

取材協力：JA 愛知西

写真提供：祖父江ぎんなんブランド推進協議会



いちじく

沿革

アラビア半島で誕生したいちじくは、少なくとも 6000 年前には栽培されていたといわれている。旧約聖書でアダムとイブが食べた禁断の果実がいちじく。古代エジプトの壁画にはブドウとともに描かれている。

いちじくが日本へ伝わったのは江戸時代。当初は薬用とされていたが、生産量が増えるにつれ、食用として親しまれるようになった。西三河へは大正末期に、碧南の農家によって導入された。当時は庭先果樹であった。本格的な栽培が始まるのは昭和 5～6 年で、碧南と安城でほぼ同時に行われるようになったといわれている。

のちに西三河は国内有数の産地に発展するが、昭和 34 年の伊勢湾台風のあと、安城の農家が倒れたいちじくの樹を切り返して剪定したところ、良い果実が実った。そのことが産地形成のきっかけになったようである。

商品知識

「いちじく」という名前の由来は、毎日 1 個ずつ熟すから、または、ひと月で実が熟すから、「一熟」となったという説のほか、中国名の「映



日果」が訛ったという説もある。南蛮柿、唐柿と呼ぶこともある。

食べられる部分は厳密には果実ではない。花である。果実に見える部分は花軸が肥大化したもので、切った時に「つぶつぶ」に見えるものが花。内面に多数の小さな花をつける、この花の並び方を「いんとうかじょ陰頭花序」と言い、イチジク属に見られる特徴でもある。花が外から見えないまま実が成るので「無花果」とも表記される。

花が特殊なため、野生種の受粉は寄生するイチジクコバチによって行われるが、国内栽培のものは受粉しなくても果実ができる「単為結果」の特質をもっている。

国内で販売されるものの 8 割が「梶井ドーフィン」という品種。これは明治 42 年に広島県の梶井氏が米国から持ち帰ったもので、果樹が管理しやすく収量も多い。果実の皮が比較的硬く、輸送に便利。日持ちも良いことから全国に広がった。

熟すと果皮は赤褐色になり、白い果肉の中心が淡い赤になる。ほどよい甘味とさっぱりした風味。果重は 80～200 グラム。食物繊維ペクチンやビタミンやカルシウム、ミネラルを多く含むほか、パパインやプロテアーゼなどの消化

酵素を含む。むかしは、疣とり、虫下し、便秘、解毒、痔などの民間治療薬として利用されたが、近年は美容健康食品として人気が高まっている。

生産・出荷状況

平成25年の愛知県産いちじくの収穫量は約2,734トン。近年、減少傾向にあったが、23年に底を打ち、やや増加に転じている。ただ、10年前の6割程度にとどまっている。おもな生産地は、安城市、碧南市、常滑市。

旬は初夏から秋。収穫の時期はハウスもので4月頃～8月上旬。露地もので8月上旬～11月中旬と、比較的長い。出荷に際しては予冷・保冷設備システムが確立されているため、遠距離地域への輸送も可能になっている。西三河産は7割が首都圏向け。

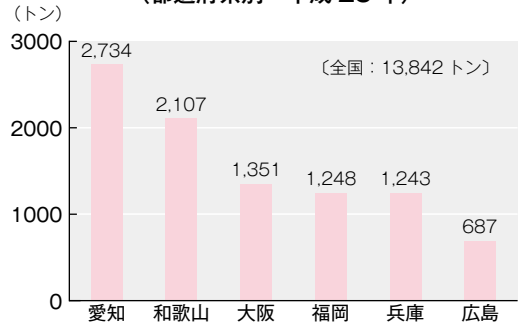
生産者は早朝4～7時頃までの気温が上昇する前にその日の収穫を終える。皮が柔らかく傷つきやすいため細心の注意が必要で、ひとつずつ色や硬さを確認しながら収穫する。

産地の特徴

愛知県のいちじくは榊井ドーフィンとサマーレッドの2品種。約8割を榊井ドーフィン、残りをサマーレッドが占める。サマーレッドは、榊井ドーフィンから改良された品種で、登録されたのは平成5年。果皮は鮮紅色で、榊井ドーフィンよりも収穫開始時期が1週間ほど早い。

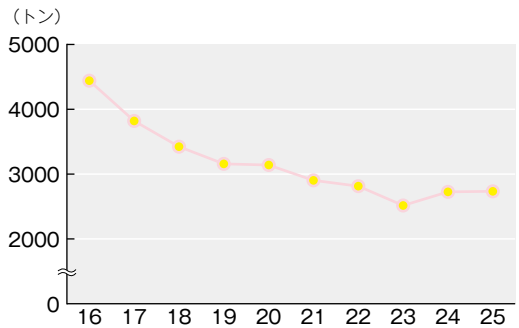
JA あいち中央では、いちじくを使ったジャムやワイン、菓子などの加工品の開発・販売に力を入れている。このほど「いちじくスティックケーキ」を新発売。食べきりサイズの手軽さが受けている。

いちじくの収穫量
(都道府県別・平成25年)



出所：農林水産統計

いちじくの収穫量（愛知県）



出所：農林水産統計

(平成/年)



取材協力：JA あいち中央・西三河いちじく部会



いちご



沿革

愛知県のいちご栽培は明治時代には行われていたようであるが、露地栽培がほとんどであった。それが著しい進歩をみるのは昭和30年代。ビニールハウスやビニールトンネルなどを利用した施設栽培が普及し、作型や栽培様式が開発されてからである。以後、株の冷蔵技術の開発や優良品種・新技術の移入で収穫量は急速に増加していった。

商品知識

いちごの赤い実は、花托（茎の先端で花や萼を付けている部分）が肥大化したもので、実の表面に付いている種のようなつぶつぶが果実である。

栽培方法・生産状況

栽培方法は苗に短日夜冷処理をほどこす促成栽培が中心。苗への日照時間を短くするとともに、夜間は苗を低温状態に置く。この処理を行うと花芽の分化を促すことができる。

専用コンテナに乗せた苗を8月頃から3～4週間、午後4時～翌午前8時まで気温12～15度の夜冷機に入れる作業を行う。9月上旬から定植をはじめ、受粉・交配にはミツバチを利用

する。

栽培様式は従前の土耕栽培に加え、地面から120センチ程度の高さに栽培ベッドを設けた高設ベンチによるロックウール、あるいはピートモスを使った養液栽培が増えている。

愛知県における平成27年産いちごの収穫量は約9,500トン。品種はさまざまだが、主力は10年ほどのサイクルで移り変わっている。近年は「とちおとめ」や「ゆめのか」が多い。

「とちおとめ」

1996年に栃木県で誕生した品種。「とよのか×女蜂」と「栃の峰」の交配種で、平均15グラムと女蜂よりも粒が大きくて日持ちがよい。酸味が少なく、甘みが強いのが特長。



「ゆめのか」

2007年に愛知県農業総合試験場と生産団体の協力により誕生した県のオリジナル品種。果皮が硬いため、傷みにくく、日持ち・輸送性に優れる。さっぱりとした甘さが特長。甘みの中にほどよい酸味があり、果汁も豊富。「みんなのゆめのかなうように」という願いが込められている。



取材協力：JAひまわり いちご部会
写真提供：JAあいち豊田