



Kirameki Zukan

串間市の特産品

完熟きんかん
「たまたま」の
生みの親

北方地区 前田在住

ふるや しゅういち

古屋修市さん

現在に至るまで

昭和62年 果樹試験場での下積み

父の勧めで静岡県にある農林省果樹試験場（当時）で2年間勉強。生産者が徐々に増えてくる頃、自分で作って見せて研究をし、実証・展示。「人に見られて恥ずかしいものを」と努力し、年間600人の視察を受け入れたことも。

平成15年 「せとか」「たまたま」「デコポン」に着手

収穫期の労力分散と安定した施設キンカンの複合経営を目指し「せとか」「デコポン」「たまたま」を栽培。中でも今大人気のせとかは串間市ふるさと納税返礼品の中でもトップの人気商品。技術と品質が認められ、県の農産物総合表彰では農林水産大臣賞、県知事賞、翌年には全国果樹経営コンクールで全国中央会会長賞を受賞。

平成27年 「たまたまクラブ」を立ち上げ

「たまたまの発祥地である串間のオリジナル加工品はできないか」と女性生産者の有志数名で「たまたまクラブ」の設立と運営に尽力。青果の無いときも周年「たまたま」を買ってもらえるよう、アイスクリーム製造販売を開始。

平成25年 集落営農推進委員の立ち上げ

55歳でJAはまゆうを早期退職して市役所農業振興課に所属。市内の全集落を巡り集落営農の前段、農用地利用の改善団体の設立に積極的に関わり、現在市内に14団体が組織化。

平成29年 ショウガの契約栽培を開始

集落営農の活動の一助として、ショウガの契約栽培の取り組みと指導を始め、個人での栽培に波及。大東地区をはじめ生産者が25名に増え、高収益を得られる農家や団体ができた。

令和3年 初代出荷者協議会会長就任

道の駅「くしま」に出荷される方々で出荷者協議会が組織され、設立総会において初代出荷者協議会会長に就任。

完熟きんかん「たまたま」誕生話

それは古屋さんが串間市農協（現JAはまゆう）で営農指導員をしていた昭和56年2月26日までさかのぼります。

2月26日の夜から翌朝27日にかけて都井岬沖にマイナス9℃の寒気団が停滞。100年に1度といわれる未曾有の寒さ

で市内のほとんどがマイナス7℃に包まれました。

都井岬では、枯れたことのない樹木が枯れ、柑橘類もほとんどが凍結。葉をふるうこともできないほどの壊滅的な被害で、当時の農林省（現農林水産省）から「災害激震地指定」を受けました。



大寒波で枯れた樹木

「これでは露地の柑橘栽培だけでは経営が成り立たない」と考えた古屋さんは柑橘類の施設化（ハウス内での栽培）を試みました。

その中の1つにキンカンがあったのです。

その頃、大東地区では既に、3件の農家さんがハウスキンカンを栽培していました。大東地区でハウスキンカン栽培を始めてから何年も経過後、年々生産者が増え、安定的に出荷し、「ハウス金柑早期型」として現在、県内トップとしての産地を築いています。

一方で、20代の古屋さんは「露地物と差別化できるおいしいキンカンにはできないだろうか」と悩んでいました。当時は花を早く咲かせる技術はなく、露地のキンカンより10日ほど早く出荷はできませんでしたが「おいしい」と言えるものではなかったからです。

悩んだ結果たどり着いたのは、「施設化して早く出す」のではなく、「施設化して遅く出す」という「発想の転換」。

それから数年、試行錯誤を続け、栽培技術を開発。従来の栽培技術を大きく変えて昭和62年に今の完熟きんかんの原型ができあがりました。

その頃の生産者は古屋さんを含めて5名になっていました。

古屋さんは「串間だけの物量ではとても産地化ははかれず、いずれ技術は盗まれる」と考えました。そして、県全域を

統一して「宮崎はひとつ」という想いで進みました。

差別化して、生で皮ごと食べられる新しい果物としてデビューさせるために宮崎県内の数名の関係者で夜遅くまで何回も議論を繰り返しました。当時の宮崎市内の小学校5・6年生に生で食べてもらいアンケートを取り、採用したのが「たまたま」というネーミング。

化粧箱をがらりと変え、中に何が入っているのか分からないようなデザインにし、女子大学生のアイディアをもらい、かわいい300gカップをラッピングし、合わせて売り出しました。



当初の「たまたま」のパンフレット

そして県内に限り栽培技術をオープンにし、選果規格もすべて変更、統一して「宮崎ブランド」と言える第一号が誕生したのです。

それから20年後、平成21年に本城地区在住の鬼塚絃一さんが県の金柑部会長の時、県全体で検討し、糖度16度以上のものを「たまたま」、その中でもグレードの高いものを「たまたまエクセレント」とする二段階の販売体系ができあがり今日に至ります。

今回ご紹介した古屋さんを始め、串間市内のキンカン農家の方々の絶え間ない努力と研究の積み重ねが、誰もが知っているブランドキンカン「完熟きんかん」「たまたま」誕生へとたどりついたのです。

今後の展望を教えてください！



今後も施設柑橘経営でさらにおいしいものを消費者に届けたいです。70歳を目標にさらに努力し、食育も含め、子どもたちへの収穫体験などでもできるだけ続けていきたいと思っています。全国のメディアに串間のことをもっともっとアピールしていきたいですね。

TIME TABLE