

★ ★ ★  
Made in Kushima  
逸品ストーリー

# 人と大自然が育む特産品！ 「グアバ」

宮崎果汁株式会社



完熟したグアバに含まれるビタミンCはレモンの約4倍の数値を誇ります。



鮮やかなピンク色と濃厚なとろみのグアバジュース。ひとくち口に含むと桃のようなまろやかさと芳醇な香りが広がります。

「グアバで串間を盛り上げていきたいです」と話してくれたのは宮崎果汁株式会社・代表取締役の大迫成長さん。甘みの強い『ピンクグアバ』を自社農園で栽培しています。

昭和53年、グアバを特産品にしようという試みから栽培が始まりました。最初は寒波により露地に植えたグアバが枯れ苦勞しましたが、ビニルハウスに植えたもののだけが偶然生き残り、翌年からは順調に収穫できるようになりました。完熟すると2〜3日しか日持ちしないことから、加工品としてジュース製造を行うようになりました。現在ではネットや県内での販売のほか、全国の百貨店の催事にも出展しており、徐々にファンが増えてきています。

「恋ヶ浦は、黒潮のおかげで年中海風が吹きます。冬でもほとんど霜がおりず、グアバの栽培環境に合っているんですよ」と成長さん。串間の温暖な気候が特産品を作り出しています。

シャーベットやゼリーにしたりお酒で割ったりが合うとか。秋の夜長、お好みの方法でグアバジュースを味わってみませんか？