

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

串間が生んだ完熟きんかん「たまたま」

古屋修市さん



完熟きんかん「たまたま」はさらに厳しい条件をクリアすると「たまたまエクセレント」として販売されます。

鮮やかな橙色と大きくまんまるに太った「完熟きんかん「たまたま」」。あふれる甘みと皮ごと食べられるのが最大の特徴。

「宮崎県でNo.1のきんかんを作りたいです」と笑顔で語っていたのは「たまたま」の生みの親、古屋修市さん。大きさや色味、糖度などの様々な条件をクリアしたものが「たまたま」と呼ばれます。

栽培を始めたのは昭和57年。従来の露地栽培からビニールハウス栽培に変え、さらに出荷時期を遅らせ完熟させることで、おいしいきんかんが実り始めたとのこと。平成元年には「完熟きんかん「たまたま」」として販売を開始し、宮崎ブランドの先駆けとなりました。栽培技術を確立してからは「宮崎はひとつ」という想いで、県内へと栽培方法を広める活動に注力しました。

今でもいかに果実を大きくするか、糖度を上げていくかという挑戦は続いており、摘果・水・肥料にいたるまで細かい工夫を行っています。「最近ではミネラルを多く含む海藻エキスをを使用することで、さらに品質が向上しています。」と話してくれました。
「もっと美味しいものを作り認知度を上げたいです」と古屋さん。さらなる挑戦は続きそうです。