

# 冬の夏ミカン

酸味と甘さのハーモニーを楽しみましょう

甘酸っぱくさわやかな味わいを楽しめる夏ミカン。秋山地区・倉掛にお住いの久保野俊郎さん宅では、毎年見事な甘夏ミカンが実をつけます。名前の印象から夏に収穫される印象がありますが、収穫時期は2月の中旬です。甘夏ミカンの実は12月から下旬には大きくなり、熟し始めます。「でも実が熟した後、気温が大きく下がると、寒さの影響で実の中の水分がなくなってしまう。だから、2月には実を収穫してしまいますね」と話す久保野さん。このように冬に収穫してしまうのになぜ甘夏ミカンと



久保野俊郎・清子さんご夫妻

甘夏ミカンはそのまま食べるほか、にんじんやリンゴなどと一緒にミキサーにかけてジュースにしています。酸味がおいしさの秘訣ですね。



呼ばれるのでしょうか。実は冬の間収穫せずそのまま木に実を残しておくと、いったんは水分がなくなってしまうですが、暖かくなる5月ごろにもう一度、実がみずみずしくなるのです。昔は5月ごろに収穫する果物が少なかったため、あえて5月ごろに出荷していました。このため甘夏ミカンと呼ばれるようになったのです。久保野さんが育てている甘夏ミカンは15年ほど前に植木市で購入したものの、苗から育て、今では3メートルほどの立派な成木になりました。「農薬などは一切使っていない。自然の力だけでこれだけ大きく成長できるんですよ」と久保野さんは教えてくれます。「1本の木から100個くらいの実が取れるので、近所の方や親せきに毎年おすそ分けしています。喜んでもらえることが一番うれしいですね」と笑顔で話してくれました。



奥は宏さんがサービス時代にお客さまから「ぜひ」と託されたもの100年以上前につくられ、今なお現役の愛蔵品。手前は会社から退職記念に贈られたシンガーミシンオリジナル1号機(1851年製)の複製モデル。

# ミシンは人生の余興

ミシンには修理する楽しみ、お客さまとの交流という喜びがあります。

美しい曲線とただよう気品に重厚感。写真(奥)は100年の時を経た今も、当時と変わりなく縫うことのできる「手回しミシン」です。

これは福島地区・西小路にお住まいの清水宏さん愛蔵の品。明治末期にアメリカの『シンガー』から輸入され、現在のミシンの原型となった機種です。宏さんは以前、この会社の東京サービスセンターで働いていました。

最初の仕事は業務監査。全国の支店をまわる出張続きの日々で、家に帰れるのは週末だけでした。そして10年の時が過ぎ『家族との時間を作りたい』と職種の変更を申請。次はミシンを修理するサービスの仕事に就きました。これまで全く触れたことのないミシン。教えてくれる人はなく1人でミシンを分解、1から学びました。「1日最低4台は修理したよ。退職までに約2万台は修理したかな」と振



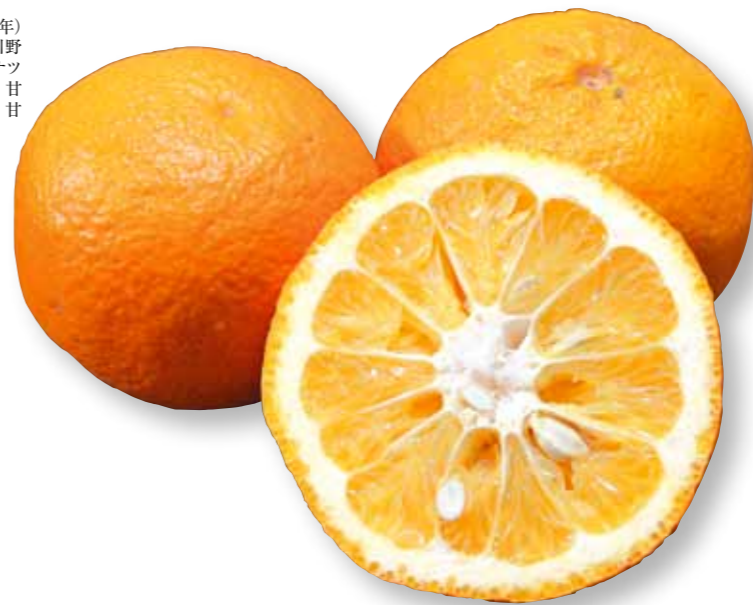
り返ります。

そして6年前、千葉県から串間市へと家族で帰郷。居を移してもやっぱり『ミシン』に触れていた宏さん。翌年、教育委員会に出向きます。そしてボランティアを申し出、市内の小学校から高校までのミシン全142台を調整・修理しました。

現在は、小学校の授業でミシンの使い方を教えたり、依頼を受けては修理に向かうなどしています。「ミシンは人生の余興かな。治す楽しみはもちろんだけど、お客さまとの会話がまた楽しくて。ミシンを余興にゆっくり過ごしたいね」と語る宏さんでした。



しみず 清水宏さん(68歳) 現在のミシンはシンガーを原型にしているので構造がほとんど同じです。どのメーカーも絶対に治りますよ。



【カワノナツダイダイ】 (Citrus natsudaidai Hayata f.Kawanonatsudaidai) 川野夏橙。1935年(昭和10年)大分県津久見市の果樹園で川野豊によって選抜・育成された、ナツミカンの枝変わり種。甘夏橙、甘夏蜜柑(甘夏ミカン)、甘夏柑、甘夏などとも呼ばれる。

## How to cook



### 甘夏ミカンのマーマレードジャム

- ◎材料
- 甘夏ミカン……………3個
  - 砂糖……………200グラム
  - 水……………1.5ℓ

### ◎つくり方

- ①甘夏ミカンの皮をむき、その皮をせん切りにしてたっぷりの水でゆでる。沸騰したらざるにあげ、洗って水気を絞る。
- ②苦みをとるため、もう一度水からゆでておぼして、皮がやわらかくなったら洗ってよく絞る。
- ③薄皮をむいた果肉を1.5ℓの水を入れた鍋で煮る。煮立って果肉がほぐれたら、砂糖を入れる。
- ④皮を加え、水分がなくなるまで煮詰めて冷ます。