

ビワ

― 県内で優れた評価を受ける鹿屋産のビワ ―



ビワの収穫風景



袋はすべて手作業でかぶせます。



加温ハウスで栽培されているビワ



全国で最も多く出荷される鹿屋産のビワ

春先から初夏にかけて、青果コーナーで独特の甘い香りを漂わせているビワの原産地は中国で、奈良時代に仏教とともに日本へ伝わったと言われていますが、現在のように食するようになったのは、江戸時代に品種改良されたものからです。ビワは、寒さに弱いため、温暖な気候の地域での栽培が適しており、県内では鹿児島市や垂水市、指宿市など、海岸沿いの比較的霜の降りない温暖な地域で栽培されています。鹿屋市では、「長崎早生」

という品種が、浜田町や古江町などの海岸沿いで栽培されており、加温ハウスで栽培するため生育が早く、全国で最も早く出荷され、3月中旬から4月中旬に出荷のピークを迎えます。

現在、鹿屋市の生産者は7人で、面積も0.7haと小さい産地ですが、品質、玉揃い、味など、県内で最も優れた評価を受け、他産地より高値で取引が行われています。

また、ビワの果実と葉には多くの効能があり、果実はクエン酸やβカロテンな

どを多く含み、高血圧やガンの予防効果が、葉にはビタミンCやポリフェノールなどが含まれ、動脈硬化予防や風邪の予防などに効果があるとされています。実のヘタがしっかりと

果皮にハリがあり、ビワ特有のうぶ毛とブルームという白い粉が付いているものが新鮮で、常温の涼しいところで保存し、2日以内に食べた方が美味しく味わうことができます。

【問い合わせ】

市農政課
☎0994-311117

インタビュー

品質の良いビワを育てるには、温度調整が大切

伊地知 進 さん (63歳)
(浜田町)



ビワの栽培を始めて9年。これから収穫のピークを迎え、忙しくなります。

ビワを栽培するうえで一番気をつけていることは、温度調整。品質の良いビワを育てるためには、果実の肥大に合わせて、ハウス内の温度を調整することが大切です。この作業を怠れば、良いビワは育ちません。

また、ビワは、とてもデリケートな果物です。収穫時は、袋の取り外しから箱づめまで、ビワの命で新鮮さを表す“うぶ毛”を取らないよう、手間暇かけて収穫しています。

根気がある作業ですが、ビワが鹿屋の名産になるよう、頑張りたいと思います。