

旬
のかごしま

市内各地には
おいしい旬のめぐみがいっぱい。
取れたて新鮮、安心な市内産の
大地のめぐみ、海のめぐみと
生産者おすすしめレシピをご紹介します。
あなたの食卓を、
鹿児島県の旬のめぐみで
彩ってみてはいかがでしょうか。

～桜島小みかん～

生産農家
むらやま 村山 眞一郎 さん
(桜島小池町)



桜島西部に位置する桜島小池町。その住宅街の一角にあるビニールハウスで、村山さんは桜島小みかんを生産している。桜島小みかんは、世界一大きな桜島大根と並び、世界一小さなみかんとして知られ、平成20年には「かごしまブランド」の指定を受けている。活火山の麓という厳しい生産環境の桜島地域において重要な商品作物の一つだ。

村山さん宅では、1月～4月中旬まで土づくりや枝の剪定、ダニや害虫の防除を行う。4月下旬になると開花し、実ができてくる。その後7月～9月にかけて、葉っぱ30枚に1個と制限し、品質の良いものだけを残す「摘果」という作業を行う。収穫は11月下旬～12月下旬までの約1カ月が勝負。1本の木から約100キログラム、およそ2000個も収穫される。現在は、樹齢30年～40年の木がほとんどだが、中には200年にもなる大木もある。

気になる火山灰の影響を尋ねたところ、「ビニールハウスに灰が積もると日照不足になるため、ハウス上の灰を定期的に落とさなければなりません。また、ハウス内にも灰が入ってくる

ので、中の木自体もきれいにしよう心掛けています」と、桜島地域ならではの避けられない苦勞を語る村山さん。今年はいつもとより降灰が多いため、できは上々とうれしそうに答えてくれた。これも愛情をたっぷり込めて、手入れをした成果だろう。

「生産農家の高齢化や老木の増加が課題となつていますが、桜島小みかんは鹿児島を代表する特産品の一つ。産地と生産量を維持し、子どもから高齢者までたくさんの人々に食べてほしいですね」と意気込みを語ってくれた。

おいしい小みかんの見分け方は、皮に張りがあり、着色が良いものを選ぶこと。直径5センチくらいで、約50グラムとかわいい小みかんだが、甘さは糖度12度と抜群。また、皮は天日に干し、煎じて飲むことで、血行が良くなり、冷え症が改善されるといふうれしい効果も。これからの寒い季節、こたつのお供にぜひご賞味あれ。

「桜島小みかん」と生ハムの
チーズ揚げ

1. 材料 (4人分)

小みかん 2個
生ハム 8枚
小松菜 8枚
小麦粉 適量
卵 1個
パン粉 適量
パルメザンチーズ 少々
サラダオイル 適量



2. 料理手順

- ①小みかんの皮をむき、1房ずつ離して1つ1つ爪楊枝で適当に穴をあける
- ②小松菜の上に生ハムをのせ、さらに小みかん2房をのせて巻く
- ③②にAの衣を付けて、サラダオイルを入れたフライパンできつね色になるまで揚げる

手軽で
おいしい
おすすめ
レシピ