

# 出荷のときを待っています！ たわわに実った、国産キウイフルーツ

国産キウイフルーツ（有機栽培）

「農業は毎年1年生みたい」と語る生産者。おいしいキウイフルーツを作りたいと生産に励んでいます。本格的に収穫が始まる直前の11月上旬、産地を訪れ、話を聞きました。

## キウイを育てて46年

車でやっと上ることが出来る急斜面を行き、山を切り開いた土地に斜めに広がるのは、紀ノ川農業協同組合（和歌山県紀の川市。以下、紀ノ川農協）の生産者・吉岡利晃（としあき）さんのキウイフルーツ畑。「井上さんの畑はもつと行くのが大変な場所だよ」と笑います。吉岡さんの畑で、紀ノ川農協キウイ部会長でもある吉岡さんと、前キウイ部会長で、有機部長を務める井上雅夫さんに話を聞きました。

紀ノ川農協では46年ほど前からキウイフルーツを栽培しています。井上さんと吉岡さんは、2000年に国の「有機JAS」規格ができる以前から、化学肥料や農薬に頼らず、自然の力を生かして育てる有機栽培でキウイフルーツを育ててきました。



「収穫時はまだ固いんです。一度に2～3個ずつとっちゃいます」と吉岡さん

現在、60人の生産者のうち17人が有機栽培で生産しています。2人ともいろいろな果物を育てていますが、「キウイはつる性の植物で、他の果物より枝を動かして育てやすいよね」と口をそろえて言います。「収穫も手でポロツととれるんですよ」と吉岡さんは笑顔。「剪定・受粉・収穫」が特に大事だと2人は言います。

## 毎年1年生

収穫は毎年11月中旬に一気にいき、12月半ば頃から2月いっぱいには次の収穫に向け枝を整える剪定をします。「収穫後、葉が落ちたら、はさみで枝の量を調節します。一番実がなる枝を見極めて残していきます。日の光で実がおいしくなるから、よく光が当たるように。剪定でキウイの着果数や大きさの7～8割が決まります」と吉岡さん。剪定したら180cmほどの高さの棚に、枝を固定し割り当てていきます。

4月、つぼみがつくと摘蕾（てきらい）をします。花は、真ん中の本花と脇に咲く側花とがありますが、本花のつぼみだけを残し、側花や変形したものを取り除く作業です。

キウイフルーツはオスの木とメスの木、両方がないと実が付きません。「オスの木・メスの木は品種が違



訪れたのは11月、たっぷりの光を浴びて育ったキウイフルーツ、まもなく収穫です!(写真A) 収穫は一度に2〜3個ずつ取れます(写真B) 木の幹に切り込みを入れることで、土との境界線を作り、万が一病気などになったときに広がらないようにしています(写真C) キウイ畑の傾斜をご覧ください(写真D) 「キウイの葉は、丸っこいハート型だよ」と吉岡さん(写真E) 栽培は山の上。2人の後ろに広がるのがキウイ畑のてっぺんです(写真F)

今回ご紹介した  
商品はこちら!

国産キウイフルーツ(有機栽培)  
300g(3〜5個)



宅配:2月2回・3回に取り扱う予定です  
和歌山県紀ノ川農業協同組合の他に、  
神奈川県ジョイファーム小田原、徳島県キウイフルーツ協会の  
ものをお届けする場合があります

店舗:徳島県キウイフルーツ協会のものを、  
一部店舗を除いて取り扱う予定です。

このほか、産直キウイフルーツ  
(福岡県JAふくおか八女を中心に)を全店で取り扱う予定です

食べ頃に食べてほしい!!

食べ頃は、人の耳たぶくらいのやわらかさ。手で割ることができるくらいが、追熟が最高の状態です。かたいものがお手元にある場合は、りんごやバナナと一緒にビニール袋に入れて、常温に置いておけば追熟します。冷蔵庫に入れておくと、やわらかくならないですよ!



20歳で就農して、  
農業歴47年  
紀ノ川農協生産者  
有機部会長  
井上雅夫さん



23歳で就農して、  
農業歴23年  
紀ノ川農協生産者  
キウイ部会長  
吉岡利晃さん



有機JAS認証

化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、自然界の力を生かし生産する有機栽培がされた商品が受ける認証。このマークがないものは「有機」「オーガニック」と表示できません

い、オスのほうが5日ほど早く花が咲くんです。咲いたら受粉作業の準備です。すぐに花を取って機械で花粉を取り出し、メスの花が咲いたら風でそれを飛ばして受粉させます」と井上さんが説明します。

実がなると6月〜7月にかけて変形果を落とし(摘果)、夏の暑い時期には水をまき、草を刈ります。

有機栽培の場合、毎年畑で収穫前に監査があり、規格通りに栽培がされているか確認されてから収穫します。収穫後は冷蔵庫で保管し、紀ノ川農協で選別してからコープに出荷します。全てを出荷するまで4〜5カ月。すぐに出荷する分は追熟させ、その他は徐々に甘くなつていきます。

「長いことやっても、経験したことがない自然環境の変化があります。それを乗り越えられるように、キウイ部会で集まり、他の産地とも情報交換して技術を磨いています」と井上さん。

「農業は毎年生産条件が変わって、毎年1年生みたいですよ。そんな中で、糖度が高くて、おいしいキウイを作りたいと思っています。うちでは毎朝、自分たちの作った果物が食卓に出ています。ぜひ、皆さんも朝食などで食べてください!」吉岡さんは最後にこう話してくれました。

食卓を豊かにすることはもちろん、食べると心もちよっと豊かになる果物。国産キウイフルーツをぜひ召し上がってみてください。