



レモンの産地 佐賀県

株式会社 吉森

今回はピカイチ野菜くんでお届けしているレモンの会社、株式会社吉森の代表取締役社長 吉森さんに仕入れ担当コーターがお話を伺いました。

コーター：まずは会社の紹介をお願いします。

吉森さん：昭和39年創業、柑橘、主にみかんからスタートした会社です。ピーク時は年間4万8千トン販売していました。みかんがない季節は玉ねぎや馬鈴薯を扱っています。でも、柑橘が主体ですね。コーター：吉森さんの本社がある佐賀県の唐津市はなぜ柑橘類の生産量が多いのでしょうか？

吉森さん：みかんが増え始めた頃、他の産地は山間部にみかんを植えていました。しかし、この唐津市浜玉町は水田にみかんを植えて生産量を増やそうという試みがあって、そこからガーッと柑橘の生産量が増えていきました。田んぼを水をはらないでみかんの木を植えたって感じですね。



コーター：だから、ハウスで育てているレモンもあるんですね。レモンは年間どのくらいの量を取り扱っていますか？

吉森さん：レモンは子どものほうでも15年ほどでして、今現在扱っているのが年間100トン~130トンです。レモンは年々流通量が増えてきています。

コーター：吉森さんで、特別栽培農産物のレモンを取り扱う理由はなんなのでしょうか？

吉森さん：農業や化学肥料を使用していないレモンがお客様から求められてきました。レモンは皮まで使う商材ですから、特に農業あたりは気をつけなさいといけません。そういった理由で、特別栽培農産物のレモンを選んできました。今までは窒素肥料…化学肥料でなくても肥料を使うと土の中に硝酸態窒素が増えます。その硝酸態窒素というものが果物の中にも残ります。えぐみのない体に優しくおいしい果実を収穫するため肥料というものを極力減らしています。

吉森さんのびっくり! エピソード

ある日、デコポンのハウスで作業をしていたら、上から視線を感じました。急いでハウスの外に出てみると、ハウスの上に30匹ものサルが! サルがデコポンを持って歩いてたんです。恐ろしくなって逃げました。(笑) 次の日に恐る恐るハウスに行ったら、またサルがいて、今度は子サルがハウスを滑り台にして遊んでたんです。あれにはたまげました!



今回の取材担当はコーターです! 代表取締役 吉森さん 代表取締役社長 吉森 広さん

コーター：吉森社長もレモンを栽培されていますね。吉森さん：そうです。6年間肥料をあげていないです。コーター：6年! 柑橘でも6年肥料をあげていなくて育つんですか? それはずいぶん。吉森さん：社員が心配して肥料をあげましようって言うんです。(笑) 1本枯れたりすると、肥料やってないから枯れるとか言うんです。そうじゃない、別の原因で枯れているんですよ。

コーター：土の勉強をしていないとそうゆうのってわからないですよ。吉森さん：人間が余計なことをするとよくない。肥料を入れないと虫が来ないんです。最初に植えた頃はダニが来て、葉っぱが白くなったりしました。でも、ほったらかしているとだんだん来なくなると3年目になると全然来なくなりました。でも、6月くらいにカミキリムシっていうのが来て木にたまごを産みます。そうすると、木が枯れるんです。だから、カミキリムシ対策で最初だけ1回農業を散布します。

コーター：続いての質問は、レモンが美味しい季節はいつですか? 吉森さん：やはり一番美味しいのは完熟になった時です。マイヤーで言えば12月後半、普通のレモン(リスボンやピラフランカ)で言えば2月ですね。

レモンは季節によって色が移り変わります! 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月. Includes photos of Meyer lemons and Lisbon lemons with descriptions of their characteristics.

コーター：始まりは緑ですもんね。それから緑と黄色が混じったような色で、次に黄色になって、オレンジっぽい色になるのが完熟ですね。やっぱり、樹上完熟ですか?



吉森さん：樹上完熟が一番、味がいいですね。酸は若干下がりますが、糖はのってきます。だから、グリーンの方は少し刺すような酸味があると思います。完熟になったものは酸味もありますが、コクとか味が濃いような感じになってきます。グリーンレモンはグリーンレモンという品種ではなくて、黄色いレモンを早く収穫しているものなんです。それが、季節と共に寒くなると色が黄色くなっていく、一番味がのってきて本当のレモンの香りができます。そうゆうところを知らない人が多いから知ってもらいたいですね。

レモンは季節によって色が移り変わります! 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月. Includes a color scale diagram and descriptions of Meyer and Lisbon lemons.

コーター：家庭でできるレモンを長く保存するコツはありますか? 吉森さん：保存するにはやっぱり鮮度保持袋に入れることですね。数多く入れない方がいいですよ。2,3個入れて野菜室で保存するとけっこうもちます。私共もテストしたんですけど、収穫して1か月ほどのレモンを4.5個入れたんです。そうすると中で結露して、半分以上ダメになった。だから、2個とか鮮度保持袋に入れて保存するのがいいですね。

鮮度保持袋がない場合はビニール袋にいれてあげると乾燥しにくい。レモンは冷蔵保管がいいんですけど、冷やし過ぎるのも良くないです。9℃が10℃前後が一番いいです。

吉森さんからのメッセージ

私たちはお客様のために、おいしくて体によくて食べたいようなレモンを作りたいと思います。そのために硝酸態窒素が少なくてえぐみがないレモンで農業も少なく、皮まで食べられるそういうレモンを作りたいと日々努力していますので、皆さまどうか末永くよろしく願います。

特別栽培農産物とは…その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている削減対象農業及び化学肥料の使用状況)に比べて、削減対象農業の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物です。

ピカイチ Heart to Heart とは、ピカイチ野菜くんをご利用頂いているお客様のもとへスタッフが直接お伺いしたり、お電話にて取材のような形でお客様と本音で語り合う企画です。

今回のお客様は 山口県にお住まいの Y様です



人参の定期購入をされているお客様です。御年93歳! 元気の秘訣を教えてくださいました。



第17回

始めたさっかけ 人参ジュースを飲まれている理由を教えてください。健康維持の為に。飲んでいるおかげか、元気でいられていますよ。人参ジュースのおかげで、息子がインターネットでジュースを調べてきて、これが良さそうだったので、エンジニアジュースを買いました。その中に入っていた人参の定期便のチラシを見て、知りました。

粒だよりバックナンバー お客様インタビュー. Includes QR codes and search buttons for past issues and customer interviews.

つづけるコシ 前日に下準備でスムーズに 人参ジュースを作る習慣化のコツはありますか? もう義務と思っ作っています。習慣になっていないので、そこまで苦勞していませんが、夜食材を洗い、人参・レモンの皮も剥いて切っておき、ガラスの容器に入れて冷蔵庫に入れておきます。リンゴは変色してしまうので、リンゴだけは朝切るようにして、朝一番にジュースを搾るようにしています。前日に切っておくのが一番スムーズですね。1日に搾っている量や配合を教えてください。息子夫婦がメインで飲んでいるんですが、人参・りんご・レモンで毎日作って飲んでいきます。他の食材は入れたことがありません。朝400ccくらい搾っています。

農薬を 使用していない素材に こだわり 人参も正直、形もバラバラで恰好はよくないですよ。でもそれが自然な姿ですし、一番いいと思っています。リンゴやレモンはどのように調理されていますか? レモンは瀬戸内海、どこかの島が忘れてしまっただけ、決まったところの物を電話で注文しています。リンゴは北九州の果物屋さんで決まって取り寄せています。こちら農薬を使っていないもので、また、蜂蜜も宮崎県椎葉(しいわ)村の、個人の方がやっている、二ホンミツバチから年に一度だけとれる物を買っています。決められた場所ではなく、自然に採れた物なので、味も美味しいです。農薬が使われていない物にこだわっている理由はありますか? やっぱり体に良い気がするからです。人参も正直、形もバラバラで恰好はよくないですよ。でもそれが自然な姿ですし、一番いいと思っています。リンゴやレモンはどのように調理されていますか? レモンは瀬戸内海、どこかの島が忘れてしまっただけ、決まったところの物を電話で注文しています。リンゴは北九州の果物屋さんで決まって取り寄せています。こちら農薬を使っていないもので、また、蜂蜜も宮崎県椎葉(しいわ)村の、個人の方がやっている、二ホンミツバチから年に一度だけとれる物を買っています。決められた場所ではなく、自然に採れた物なので、味も美味しいです。農薬が使われていない物にこだわっている理由はありますか? やっぱり体に良い気がするからです。

最後に何かご質問はありますか。人参以外で扱っている商品が気になると思います。何か良い物があれば教えてください。農業・化学肥料不使用栽培の生姜の取り扱いもしております。生姜はいつもかなり使っているので、漬物の薬があつて、そういった生姜があるなら欲しいです。取材担当の感想 今回取材をさせていただいたY様は、2019年から当店をご利用いただいております。定期便で毎週人参をお届けしているお客様です。以前お持ちのエンジェルジュースのメンテナンスもご利用いただきました。今回のインタビューでもエンジェルジュースの使い心地などもお伺いさせていただきました。大変満足いただけているようでありました。リンゴ・レモン・蜂蜜はいつも決まったところで購入いただいているということですが、当店の人参もY様の生活の一部になっているようで、とても嬉しく感じました。楽しくお話をさせていただきました。貴重なお時間をいただきました。誠にありがとうございました。

※記事の内容につきましては、個人の感想であり、効果効能を示すものではありません。どうぞご了承ください。