



海洋深層水で、
コクのある甘みに。
20種以上の
みかんを作るのが夢。

約500本のポンカンの木を、収穫以外は妻とふたりで世話をする。
「難しいのは剪定。親から習ったやり方をベースに、インターネット
や本でも勉強します。どんどん新しいやり方が出てくるので」
にしやまだいち
西山台地でもナス農家ばかりの地区で、ただ1軒のミカン農家だ。
地元のJAは農協時代からナスしか扱わなかったから、昔から
道の駅やスーパーに卸したり、個人販売を続けている。今では
ポンカンの最盛期に、宅配便の送り状を500枚以上は書く。
「沖縄以外は北海道から九州まで、ほぼ全国に送っています」
日本中で食べてもらえるのがうれしい。産地のお客さんが「美味し
かった。これも食べてみて」と送ってくれるぶどうや桃も楽しみだ。
「ポンカンは味見で食べすぎていて…」と苦笑い。
クリスマスの頃から、収穫・選別・販売の作業が重なり大忙し。
2月は梨の剪定も加わり、猫の手も借りたいほどだ。
なるべく有機肥料や堆肥や糠を使う。室戸海洋深層水を薄めて
木にかけると、ミネラル成分のおかげか、味にコクがでた。
「お天道様に近い台地のでっぺんで、いいと思うことは何でも
やってみる。みかんは20種くらいに品種を増やすのが夢です」

みかん・梨農家
濱田祐司

室戸じと、
進む。