

令和2年度産 屋久島たんかん鉢入式 たんかんの季節到来 良好な味、高値に期待



たんかんにはさみを入れる岩川原造屋久島地区統括理事

JA管内では、2月1日、屋久島の岩川滝男さんの農園で、令和2年度産「屋久島たんかん」のはさみ入れ式を開き、収穫開始を祝いました。

式には、生産者や行政、JA役員ら約50人が参加しました。

岩川原造屋久島地区統括理事は「一部で台風被害を受けたが、生育環境も安定した。良好な味と高値販売に期待したい」とあいさつしました。

神事の後、たんかんの枝にはさみを入れ、作業の安全や高値取引を祈願しました。

屋久島のたんかんは、甘味と酸味のバランスに優れ、果肉は大粒で柔らかくジュシーなのが特徴です。平成19年には鹿児島ブランドに指定されました。

園主の岩川滝男さんは「水や空気が綺麗な屋久島の大自然で育った爽やかな味のたんかんを食べてほしい」と話しました。



園主の岩川滝男さん（右）とひとみさん夫婦



今期は、JA管内で96鉢を作付け（うち84鉢は屋久島産）。ヒヨドリによる鳥獣害も深刻でしたが、多くの生産者が成熟前の果実にネットなどを被せ対応し、3月上旬までに約400トの出荷を見込んでいます。

