

わいわいタイムス

～ みんなの力で上関町をもっと元気にしよう! ～

まちの特産品紹介 ②

「祝島びわ&びわ茶」

6月に入り、祝島では「びわ」の出荷が最盛期を迎えています。定期船「わいわい」の船内には、びわの箱が山積みになされ、乗客よりも大きな顔をしてすわっているようです。

海からの風を受け、青く広がる海を見下ろす、緑濃い葉っぱの中で鮮やかなオレンジ色の実をたわわにつける祝島のびわは、甘さたっぷり、とっってもみずみずしいびわです。

出荷されるびわは、虫がつかないように、傷がつかないように、袋がけされて大切に育てられたびわですが、袋をけかないまま、太陽の光をたっぷり浴びて育つ「裸びわ」も、じつはとっても美味しいのです。ただ、やはり傷がつきやすいので出荷には向いていないそうです。

前年の6月ごろに収穫、出荷が終わったあと、夏から秋にかけて肥料をまいたり剪定をしたり、を数回繰り返す作業、また雑草の刈り込みをしたりしながら冬を迎えます。この手間が、びわの木を成長させたり、花つきを良くさせたり、寒さに強くなるよう抵抗力がついたりもするようです。

◎びわ農家の一年の仕事



また、9月・10月ごろ、余計な枝を落とすときに、びわの葉も収穫され、このびわの葉で美味しいびわ茶が作られています。

さて、冬を迎えたびわの木は12月ごろから白い花をつけはじめます。雪や霜に弱い花の時期、小さな実をつける時期は、特に注意が必要なようです。

早いところでは3月下旬から「摘果(てっか)」という作業を行います。これはひと房にたくさん実がついたままでは大きく甘い実にならないので、ひと房に2つから3つほど残し、他の実を摘み取る作業です。摘果したあとは、虫や病気がつかないように、なるべく早く袋かけをするそうです。

そうして迎える5月から6月にかけての収穫の時期、上を向いていたびわの袋が、びわが大きく熟すにしたがつて袋全体が首を垂れたようになったら収穫の時期です。袋ごと収穫し、持ちかえって実を1つ1つ仕分けし、大きさをそろえてパックに詰め、箱詰めにするようです。

また、9月・10月ごろ、余計な枝を落とすときに、びわの葉も収穫され、このびわの葉で美味しいびわ茶が作られています。

します。出荷を終えて一年が一区切り。実を結ぶのはびわだけでなく、びわ農家のみなさんのご苦労も実を結ぶのが、今：なのですね。

海風を受けて育つ作物はミネラルが豊富にふくまれると聞きますが、祝島のびわがとっっても美味しいのはそのためかもしれません。

◎美味しく大人気のびわ茶

びわ茶はノンカフェインなので、胃腸に優しいし、飲みすぎて眠れなくなることもなく、子どもからお年寄りまで安心して飲むことができます。

煮出すと、濃いオレンジ色のお茶になり、くせもなく、しかも緑茶よりもビタミンが多く含まれているともいわれています。最近では、糖尿病・生活習慣病などの予防や改善効果があることも明らかになってきました。

なにより、スッキリ美味しいと評判で、全国からたくさん注文が来ているようです。

わいわい掲示板

◆「わいわいフェスタ(仮称)」開催のための実行委員さん募集!

わいわいタイムス編集部では、上関町が今よりもっと元気になるような楽しいイベントを開催したいと考えています。そのために、まずは実行委員さんを募集します。企画はまだまだこれから・・・一緒に案を出して、楽しいイベントを創りあげてみたいと思われる方、ぜひ連絡をください。待っています。

【実行委員さんの条件】

- ・上関町在住の方
- ・上関町内で仕事をされている方
- ・上関町出身者

【イベント開催時期】

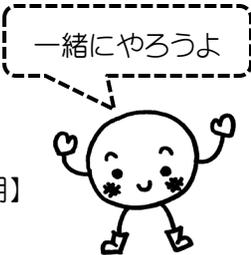
- ・2014年5月ごろ

【第1回実行委員会開催時期】

- ・2013年7月上旬

※実行委員ご希望の方は、6月中に、わいわいタイムス編集部にご連絡ください。

今後も随時募集はいたしますが、できれば最初から関わってくださったら、より楽しく創りあげていけるとおもいます。



私の友人に大島のニホンアワサンゴにしている藤本さんがいますが、上関のどこかの海にもアワサンゴがいたりして.....?
印刷のことなら.....
さかもと印刷
田布施町寿(山銀南側)
TEL 0820-52-2522
FAX 0820-52-3522

誰もが安心して食べられるおいしいお菓子を
自然菓子工房 欧舌
Ohshita
おおした
自然菓子工房 欧舌
〒742-1511
熊毛郡田布施町下田布施 874 番地
TEL 0820-52-2038 FAX 0820-52-2538
メール okashi@oh-shita.com
ホームページ <http://www.oh-shita.com/>
営業時間 10:00~19:00 定休日 日曜日

はっぴーあいらんど 祝島
民宿くにひろ
1泊2食 6000円
素泊まり 3500円
〒742-1401 上関町祝島
電話 0820-66-2053
メール: minszyuku@iwaishima.jp
<http://iwaishima.jp/minszyuku/>

わいわいタイムス
掲載広告募集中
1回 1枠が4000円です。
お問い合わせ・お申し込みは
わいわいタイムス編集部まで
電話 090-8069-5066(国弘)