



1 栽培歴25年のマルメロ部会長森川作治さん。「有袋栽培しているのでこのマルメロは見栄えが良い」と出来上りに胸を張る。高地で30a(果樹160本)を栽培。
 2 5月下旬～6月上旬にピンク色の大きめの花を付ける。3 マルメロのストレートジュース。香り高く甘酸っぱい。焼酎の割ものにもオススメ。／柔らかくてザクッとした歯触りの缶詰。のどに良く、フルーティな香り。4 北秋田市「四季美館」の直売所等で販売しているマルメロのパウンドケーキ。ほのかにマルメロの香りが。5 今年11月、秋田市内の学校給食に登場したマルメロゼリー。秋田の食材にこだわる「四季菜」とのコラボ。6 冷蔵庫で出荷を待つマルメロ。7 「9割近くがジュースになります」と営農部流通販売課庄司良一主任。代表的な品種の「かおり」(左)と「スミルナ」。



JAあきた北央 マルメロ

北秋田市の旧森吉町ではマルメロという果実の栽培が盛んだと聞きました。どんな果実なのか詳しく教えてください!



ナビゲーター
 JAあきた北央
 営農部 営農指導課
 田中 瑞希さん

JA管内の森吉地区では、元々庭先などにマルメロの木を植えていた家庭が多く、旧JA森吉町の特産品として馴染みのある果物でした。同地区の気候風土が、寒さに強いマルメロの栽培に向いていたこともあり本格的に生産する人が増え、25年ほど前にJAとして部会を立ち上げました。最盛期の出荷量は200tを誇り、一時は生産者約150人、面積約43haで生産する日本一の産地でした。

市町村合併が行なわれるまでは、毎年「森吉牛とマルメロ祭り」を開催したり、今では無くなってしまった「マルメロワイン」を開発したりと、地域の特産品として生産が盛んでした。しかし、生食に向かないことなどから需要が減少し、現在は生産者が12人。今年は15tほどの出荷がありました。

栽培の始まりと現在の状況を教えてください。

JA管内の森吉地区では、元々庭先などにマルメロの木を植えていた家庭が多く、旧JA森吉町の特産品として馴染みのある果物でした。同地区の気候風土が、寒さに強いマルメロの栽培に向いていたこともあり本格的に生産する人が増え、25年ほど前にJAとして部会を立ち上げました。最盛期の出荷量は200tを誇り、一時は生産者約150人、面積約43haで生産する日本一の産地でした。

● 販路の拡大や商品開発に向けて取り組む姿勢に感動しました! 新商品楽しみにしています!

この地域の伝統であるマルメロ栽培の灯を消すことなく守っていきたいですね。

今後の展開と目標を教えてください。

販路の拡大も含め、売り上げのアップと後継者の確保が当面の目標です。加工品のジュースや缶詰以外にも、家畜飼料や入浴剤など、あらゆる商品化の可能性を探って、研究開発しています。商品の幅を広げ、料理への利用方法をレバニ化するなど、様々な分野へのPRをすることで、マルメロの知名度を上げることが産地とJAの責任だと考えています。

マルメロってどんな果実ですか。

マルメロはカリンとよく似た芳香を持った果実です。玄関や車の中に置いておくと甘い良い香りがして天然の芳香剤になります。洋梨のような形をしています。そのため、味があるため生食には向きませんが、そのため菓子・缶詰・ジュース・ジュースなどの加工品の原料として使われています。ビタミンが豊富で、どや美容に効果が期待できるほか、果実をお酒に漬けてマルメロ酒にすると香りの良いお酒になります。

加工原料としてのマルメロの可能性はどの程度ですか。

JAでは、出荷までを営農部で、それ以降を加工部で担当して、販路の拡大や新商品の開発については加工部を中心に取り組んでいます。主力商品のマルメロジュースを大手酒販店に持ち込んだところ、焼酎の割ものとして評判が良く、県内全店舗で販売されるようになりました。また、日本バーテナー協会秋田支部に協力していただき、オリジナルのカクテルによるマルメロのPRをしています。現在、全国的にも知名度の高い仁手古(ニテコ)サイダーとのコラボによるマルメロサイダーの商品化を検討中です。果汁の透明化や販売価格の設定など、越えなければならぬハードルは高いのですが、来春からの販売を目指して頑張っています。同時に東京の大手ジュースメーカーにお願いして、割ものとして商品化の方策を探っています。

マルメロまめ知識

■マルメロとは
 原産地はイランから中央アジアで、ヨーロッパではギリシャ時代から栽培されていたと言われていた。果物の皮を使ったジャム全般の呼称である「ママレード」の語源だと言う説があり、古くから親しまれていた果物。江戸時代には日本へ渡来し、気温の低い東北や信越地方で栽培されている。

■食べ方
 砂糖と一緒に煮込んで食べる方法やお酒に漬けて果実酒にするのが一般的。ギリシャ料理ではよく使われる食材で、シロップ煮をジャムとしてヨーグルトにかけたり、豚肉とマルメロを甘く煮込んだシロップ煮もポピュラー。

■カリンとの違い
 見た目似ているマルメロとカリンですが、マルメロの果実の表面には細かい毛があるのに対して、カリンは無毛です。

■お問い合わせ先
 JAあきた北央
 営農部 営農指導課
 TEL.0186-72-4188
 http://www.ja-hokuo.jp/