

# News Letter

2017年 1月

中国四国農政局  
高知県拠点

## 土佐文旦発祥の地

宮地文旦園

高知県の冬の味覚「土佐文旦」は、これから出荷最盛期を向かえます。

### 土佐文旦の歴史

土佐文旦は、昭和4年に開設した高知県農事試験場に植えられた「法元文旦」が原木とされ、昭和18年に同試験場から戸波村宮ノ内（現在の土佐市宮ノ内）の宮地文弥氏が導入し本格的な栽培が始まりました。

宮地文弥氏のひ孫である秀憲氏の話では、後を継いだ父の正憲も文旦の栽培方法がわからず、若木の時に病気が出たり台風で倒木があったり、樹が高くなりすぎて手入れができなかったこともあったとのこと。受粉も、自家受粉では大きな実はず、小夏や八朔等で受粉させると大きな実がつくことが分かったり、苦労と発見の連続でした。



(収穫直前の土佐文旦)

販売に際しても、当時は誰も文旦のことを知らないため、1個販売するのに1個試食してもらわないと販売できず儲けが出ないと、店主から断られたこともあったそうです。

昭和24年、正憲氏は文旦を「土佐文旦」として東京へ出荷しました。しかし当時、高知県の文旦は色々な名称で、県内外で販売されていました。その後、高知県の文旦の知名度も上がり、統一された名称が望ましいとされ、昭和34年に「土佐文旦」に統一され現在に至っています。

### 日本一

現在では、土佐市、宿毛市、須崎市、香美市等で栽培され、高知県の栽培面積は414ha（平成25年産果樹生産動態等調査）で全国一（全国の85%）の産地です。

土佐文旦は12月頃に収穫した後、1～2ヶ月の「野埋け<sup>のい</sup>」をして出荷します。これは酸味を少なくし、果肉をやわらかく、風味を良くするためです。



(土佐市宮の内にある石碑)

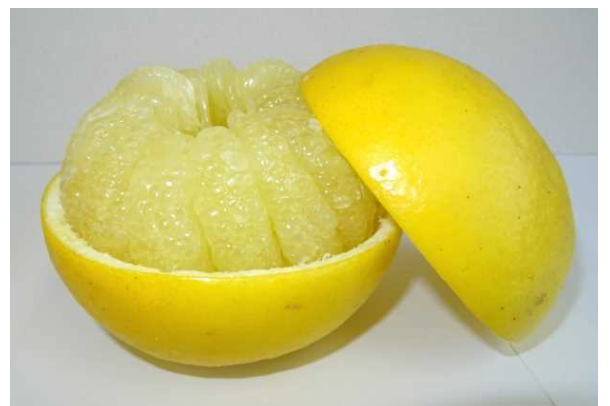
### ※ 野埋け

「野がこい」ともいい、地面を数十cm掘りムシ口を敷いてその上に文旦を置き、マルチで覆い、その上から藁で覆う貯蔵方法。近年では予冷庫で保存する方法もある。

### 今後の目標

宮地秀憲さんは、「文旦は種が多いほどおいしい。しかし、種のない文旦が欲しいとの要望もある。小さな種なし文旦はできたが、大きくないと文旦ではない。大きな種なし文旦を作ってみたい」と話されました。

【お問い合わせ先】宮地文旦園TEL 088-855-0408



(盛り付けた土佐文旦)

