〈横山一徳さん〉

マンゴー

太陽光線をいっぱい浴びて出る旨み。
徹底した手入れで納得の味に。

いかに太陽光線を当てるかが鍵

「これだったら美味しい、間違いないというものを作り続けることが大事なんです」と話すのはマンゴー栽培歴20年以上のキャリアを持つ横山一徳さん。宮崎産マンゴーの中で「太陽のタマゴ」とブランド認定されるものは、糖度15度以上、重さ350g以上、表皮の3分の2以上が赤味を帯びていること、という厳しい条件をクリアしたものだけ。その条件をクリアできるのは、収穫されたマンゴーの中でも約10数%ですが、横山さんの圃場で収穫されたものは、約35%が太陽のタマゴとして出荷されています。

「マンゴーは太陽の光をいかに実にあてるかが大事。花が咲いたらすぐに吊って、実がなったら完熟して出荷するまで何度も吊り直しをして、日光が十分に当たるようにします」と横山さん。

横山さんの長年の経験によると、マンゴーの実ひとつを、50枚の葉で育てているそうです。葉が50枚以下では実に栄養が十分行き届かなくなるとのこと。また、実が葉の影になるときれいな赤色が出ないため、邪魔になる葉をホッチキスで止めます。

「値段が高いからといってたくさん作ろうとは思わない。自分が納得いくものを作るため、とにかく太陽の光を十分に当てる。資材を使って小手先で実を赤くしてもダメなんです」と横山さんは力強く語ります。

肥料はやりすぎず根は伸ばしすぎず

栽培を始めた当初、横山さんは土作りを一所懸命行いました。しかし、土に栄養を入れ過ぎると樹ばかりが元気になり、実の赤色が出ず青落ちし、ひどいときは花がつかなかったり、花が青くなったこともありました。そこで肥料を5年間断ち、ようやく最初の頃の実が収穫できるぐらいに回復しました。また、根も伸びすぎないように、水は通しても根は通さないという幅1mのシートを地下50cmに張り、根域制限栽培をしています。

「今は収穫が終わったときに、肥料を入れるぐらい。あと花が出たときに少し追肥。ギリギリ必要な時だけ施肥をしています」と横山さん。

マンゴーは病気にも比較的強く、薬はさほど必要ありませんが、病気や害虫が出てから対処しても間に合わないからと、草一本でも出ていたらすぐ取る、というのが横山さん。

「私は『明日やる仕事を今日やれ』と言うんです。ハウス内がきれいだと仕事にも行きたくなるからね」。徹底した職人気質の仕事で、味、色、形が揃った最高の品に仕上がります。

マンゴーがブランドになるまで

横山さんは平成元年から栽培を始めました。マンゴーを東京の有名果物店に試食に持っていった際「何十年に1回しか出ない逸品だ」と絶賛されてから、急速にブランド化が進められてきました。

宮崎マンゴーは、「完熟」にこだわり、樹上で熟し、自然に落果するものだけを一つ一つネットで受けとめ収穫しています。豊かな香りと鮮やかな紅色、濃厚な甘みが多くのファンを魅了しています。JA宮崎中央では、光センサーを利用した選果機を導入し、1玉ずつ品質をチェックし、出荷しています。

例年、初セリで市場をにぎわす"太陽のタマゴ"一流シェフもこのマンゴーを毎年待ち望んでいます。

一つの実を育てるのに必要な葉は50枚。マンゴーが太陽にまんべんなく当たるように、何度も吊り直します

旬の暦

果肉・皮・味と、どこにもひけを取らないマンゴー

横山さんは生産能力・技術において日本で一番の人物です。あらゆる気候条件をカバーして生産するノウハウを持ち、マンゴーの果肉・皮・味はどこにもひけをとりません。全国各地のファンが彼のマンゴーを待ち望んでいます！

株式会社　小田政
代表取締役　清水 愛一郎さん

私がオススメします