

アボカド

Avocado

「ZipANGU」は、
とにかくその大きさに驚く。
大きな実には、
手探りで栽培を始めた
生産者たちの思いが
詰まっている。

濃厚&クリーミーな
味わいを
諫早の新たな特産品に!



カド

果

肉の二十パーセントが脂肪分であることから、森のバターと呼ばれる果物「アボカド」。国産のアボカドはほぼ出回っていない。生産に取り組む地域が国内に数箇所あるが、まだどこも産地化はしていないという。そんな中、八年前からアボカド栽培に取り組んでいる人たちがいる。それが「長崎県諫早アボカド会」だ。会長の吉川高嗣さんは「多良見町伊木力地区のみかん農家四名で会を結成しました。三十年間、みかんの価格が変わらない中で高齢化が進み、新たなものを栽培できないかと考え、アボカドにチャレ

ンジすることにしたんです。現在は七名で活動しています」と話す。しかし専門家がいらない中で栽培は試行錯誤の連続で、それは今も続いているという。「アボカドは根が弱く、苗木を植えても育つのは半分ほど。木を大きく育てるだけでも大変なんです」。それでもメンバーで情報交換をしながら、少しずつ木の本数を増やしてきた。十月中旬、案内していただいた畑では、みかんの木の隣でアボカドの木が元気に枝葉を広げていた。アボカドの品種名はユニークで、吉川さんの口から「ピンカートン、ベークン、フェルテ、メキ

シコーラ」と、聞き慣れない言葉が出てくる。しかし共通しているのは、その大きさ。それらの果実は私たちが普段目にするものの二倍はありそうだ。「三百グラム以上のものは、『ZipANGU』というブランド名を付けて出荷していま



贈答用として人気のZipANGUと伊木力みかんのセット。

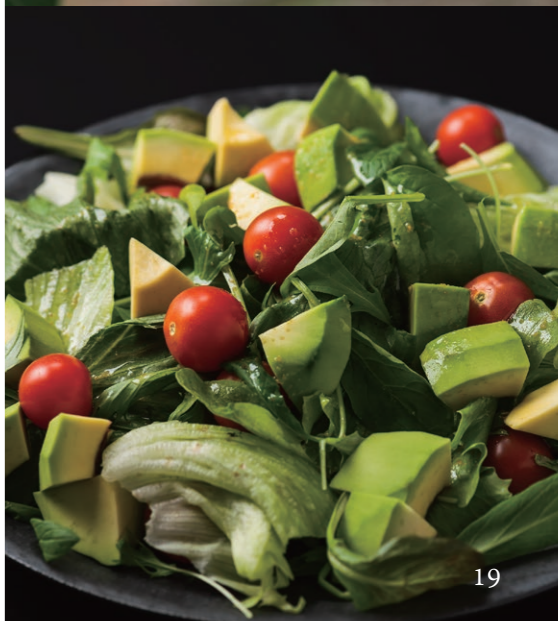
す。どうぞ、召し上がってみませんか」。いただいたアボカドは、これまで食べたどれよりもねっとりとした食感で、クリーミー。感激の美味しさだ。「出荷直前まで木で育てることで、濃厚な味わいになるんですよ」と吉川さん。

おすすめの食べ方を尋ねてみると、「スライスして、わさび醤油で食べるのが一番好きです。切ってみて少し固いようなら木ぶらもおすすめですよ」とのこと。
みかん畑をいずればアボカド畑に！吉川さんたちは、諫早をアボカドの産地にするべく奮闘している。

「栽培方法は基本的に独学です」と話す吉川さん。



木にぶら下がるように実を付けるアボカド。



濃厚な味わいを堪能するためにもシンプルな料理で楽しみたい。