

みえの安心食材

キウイフルーツ

●取材先

鈴鹿市御園町
宮崎 久男さま

●食材説明文 (約 140 文字)

「水はけよく、乾燥しすぎず、あまり風があたらない」というキウイの栽培に適した環境を整え、何年もかけて栄養豊富な土をつくり、消毒や化学肥料を減らすことに成功。それは同時に、味の追求をすることでもあった。

「キウイには、甘さだけでなく、ほどよい酸味も必要。このバランスが、美味しさのポイントなんや」

三重のキウイは、本物の美味しさを体感できる。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



鈴鹿市御園町に広がるキウイ畑。

2



水はけよく、乾燥しすぎず、
風があたらない環境が、栽培に適している。

3



根が浅くはるため、水はけが
よくないと、水分で窒息してしまう。

4



山の傾斜を利用して、不要な水が
溜まらないようにしている。

5



実が密集してなるキウイは、
強い風がふくと、傷がついてしまう。

6



畑を囲んでいる山の木々が、
防風林の役割を果たしている。

7



生育障害や病気になったものは、
見つけたら摘果していく。

8



敷きわらをして、
保温や保湿をおこなっている。

9



土が乾燥しすぎないように、
ネットをかぶせて強い日差しを弱める。

10



内側が黒い専用の袋で覆うことで、
実が日焼けするのを防ぐ。

11



たわわに実ったキウイ。
ひとつひとつのサイズも大きい。

12



横バージョン

13



受粉は一家総出でおこなう、
1週間がかりの大作業。

14



横バージョン

15



やわらかい実を傷つけないよう、
ひとつひとつ丁寧に収穫する。

16



「他の作物から応用できることはないか」と考え、
みかん用の収穫袋を使うことにした。

17



1本の木に1,000個以上実ることも。
年間平均10トン収穫する。

18



品種はヘイワード。日本で主流の品種だ。

19



ある程度収穫したら、
袋からカゴに移し替える。

20



キウイを積んだ台車は、かなりの重量。
傾斜しているので大きな力がある。

●食材写真コメント（約30文字）

21



ほどよい酸味が、
キウイの甘さを引き立てる。

22



横バージョン

23



アップバージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

24



ワッフル生地のまろやかさと、
キウイソースのさわやかな味が
絶妙にマッチ。

25



横バージョン

26



アップバージョン

27

