

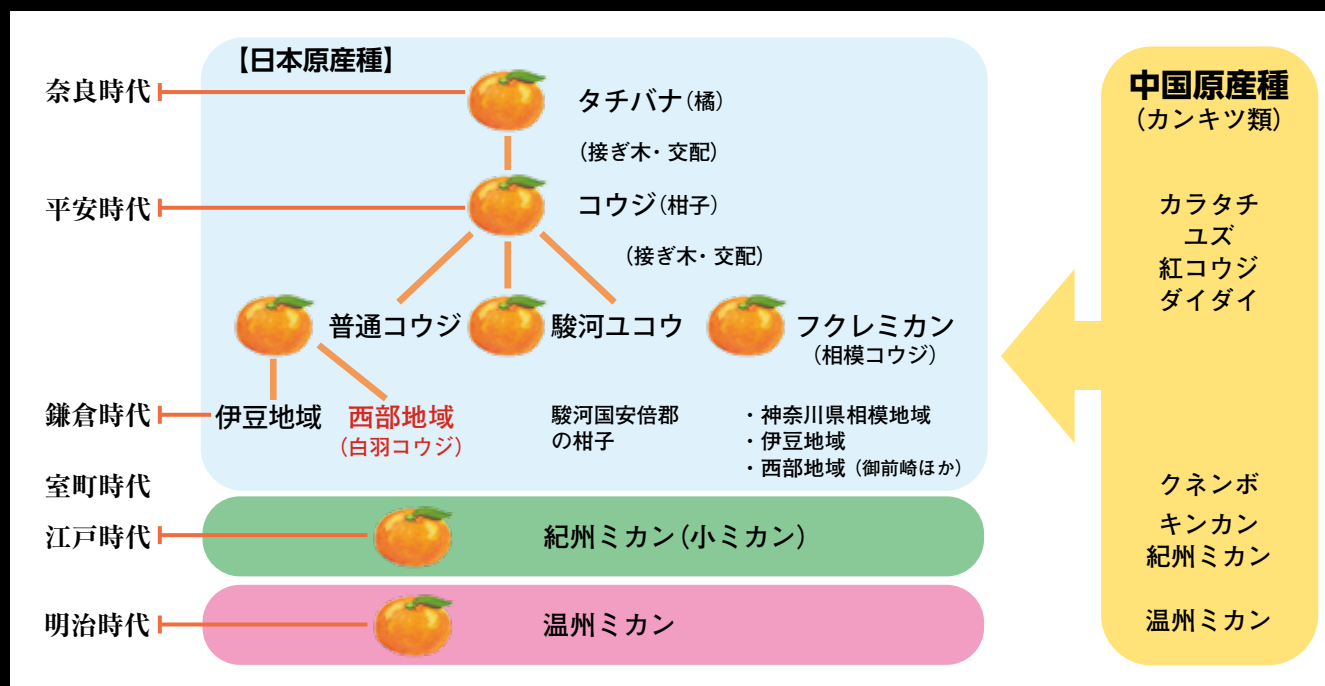
ミカン類の品種と変遷

「白羽柑子」のルーツは、日本に古くから野生していた日本固有のカンキツである「タチバナ」に始まる。その「タチバナ」を人為的に交配・接ぎ木したものが「コウジ」だ。「コウジ」の近縁のカンキツとしては、「駿河柚柑」（ゆうこう）「フクレミカン」などがある。

「ゴウジ」は、室町時代に伝えられたと推定されている「クネンボ」や江戸時代に入ってから普及した「紀州ミカン」とともに、当時の主要な生食用カンキツだった。

その一方で、「紀州ミカン」の普及が進むにつれて「コウジ」の生産は減少傾向をたどることになる。明治時代になると、その「紀州ミカン」も甘みの強さが特徴である「温州ミカン」の普及により主役の座を奪われていった。現在は、「コウジ」「紀州ミカン」とともに、ほとんど栽培がされていない状態となっている。

このような中、地元の有志団体「白羽柑子普及会」は、郷土の名産品として「白羽柑子」を復活させ、地域おこしのシンボルにしようと活動を始めた。一昨年の4月には、川根本町の民家にあった樹齢45年、高さ約4メートルの成木を白羽地区にある植物園に移植。成木は、市内に20本程度しか生えていないため、浜松市浜北区の種苗園で苗木を増やしているという。



「白羽柑子」に夢を込めて

「白羽柑子は地域の宝です。これを地域発展の起爆剤にしたいと考えています」と力強く話すのは、「白羽柑子普及会」会長の曽根竹男さんだ。

同普及会は現在、白羽地区に作った植物園で「白羽柑子」の苗木を育成したり、その歴史を載せた看板を設置したりしている。今後は、この「白羽柑子」を市内外に広めていくため、果実を搾って作る「ポン酢」や「ドレッシング」などの商品開発を予定しているという。

このまちには、天下人として有名な家康公も愛したとされるミカンが存在する。成木の本数はまだ少なく、果実を食べたことがある人は少ないだろう。実際に食べてみると、酸味の中にも甘みがあり、どこか懐かしさが感じられる。この先、市内で「白羽柑子」の果実を食べられるようになったときは、ぜひ一度味わってみてはいかがだろうか。

長い年月止まっていた「白羽柑子」の時計の針が、いま再び動き始めた。

