

梅の香り漂う 南高梅の天日干し



南高梅を一粒ずつ丁寧に裏返し天日干しする生産者

梅雨明け後の晴天続きの中、薩摩農産物加工センターや各生産農家のハウス内では、梅の天日干しが行われています。

南高梅の一部は青果用として青梅で東京市場を中心に出荷しますが、ほとんどは完熟してから収穫し一次加工します。完熟した梅はタンクで塩漬けされ、7月から8月に干し用セイロの中で太陽の光をいっぱいを受け、独特の淡いレンガ色に変わりながら、甘酸っぱい香りを発します。それをサイズ別に樽詰めして出荷します。

11月頃には、味わい深い風味のある「さつま南高梅」が店頭に並びはじめます。



サイズ別に仕分けする様子

ブドウ収穫を祝う

平成19年産ブドウ収穫祭

7月30日、平成19年産ブドウ収穫祭が福岡観光農園（広瀬新生地区）で開催されました。

収穫祭には、佐志保育所の年長組園児8人が招待され、たわわに実った甘くておいしそうなブドウにハサミを入れて収穫しました。

本町では、ブドウ振興会（福岡喜一郎会長）の会員9人で3・4haの栽培を行なっており100トンの収穫を見込んでいます。

販売は、町内の直売所のほか各農園でも直売やブドウ狩りが9月末ごろまで楽しめます。



ブドウの収穫を楽しむ佐志保育所の園児たち

ナシ収穫を祝う 平成19年産ナシ収穫祭



一緒に収穫を祝う西原由唯ちゃん（西原敬一さんのお孫さん）

8月7日、平成19年産ナシ収穫祭が西原敬一農園（柏原）で、開催されました。

本町では、ナシ振興会（児玉菊次会長）の会員19人で9・6haの栽培を行っています。

今年は、4月初めの晩霜被害や台風による落果被害がありました。糖度も高く品質の良い、おいしいナシに仕上がっています。

販売は、町内の直売所のほか各農園でも直売やナシ狩りが10月末ごろまで楽しめます。