



チャーゼルとは？

チャーゼルは、ヨーロッパ産のマツムシ草科の2年草で別名ラシャカキグサともいいます。円筒状で長さ10cmぐらいの花をつけ、この花を乾燥したものが果穂で、毛織物の起毛に用いられ、後には生け花やドライフラワーとしても使用されていました。

チャーゼルは天日干しのため雨に当たると価値がなくなるし、乾燥したチャーゼルは身体にあたると痛くて夏の暑い時期は大変だったことを思い出します。昔は、JR阪和線の電車から上町の辺り一面チャーゼル畑が見渡せたんですよ。

育て方

- Step 1 春の彼岸ごろ、昨年の夏に採取した種を苗代まきする。
- Step 2 5月末から6月には、10cmくらいに成長した苗を、3~5cm間隔に植え直す。
- Step 3 11月、米を収穫した後へ、30~40cmの間隔で定植。
- Step 4 翌春、軸芽が出てくると芯を摘み取り、4~5段で裾の軸芽を切り取る（8~10個の実しか残さない）。その後、種をまいてから1年半で収穫。



《 歴史 》 明治13年、上町の岸田喜代門は、大阪市内で輸入されて来たチャーゼルを見て、将来これが有利になると見込みましたが、種子の入手方法がわからずあきらめました。明治19年に、知り合いの紹介で初めてドイツから約3kgの種子を輸入することができたので、近所の人たちと栽培を試み、見事な収穫、販売実績を上げることができました。その後、いくつもの困難がありましたが、最盛期にはドイツへの輸出なども行い、日本各地からの需要もありました。作付面積も30ヘクタールに及んだ時期もありましたが、昭和40年ごろからは起毛機械が主流になり、チャーゼルは高級生地の起毛用に限られるようになり、現在は生産されておらず、在庫の出荷のみとなっています。

初代 岸田喜代門



【歴史】

みかんについて、岸和田で文献上一番古いのは、鎌倉時代の末期久米田寺に奉納があったという記録です。実際に栽培された記録は江戸時代に入ってからです。

江戸時代初期に藩主が和歌山からみかんの苗木を導入して東葛城・有真香・西葛城へ栽培を奨励した記録があります。正徳年間（1711～1715）に内畑村に九年母（みかんの品種）を九州から導入して普及させたともあります。

江戸末期には池田市の温州みかんが岸和田地域に広がりました。明治15年に実施された『商業習慣調』によると、河合村、阿間河滝村、土生村と三ヶ山村（貝塚市）の生産が多かったようです。その後品種改良が進み、大正末期には大阪府は全国で収穫量が第2位になりましたが、現在は15位ぐらいとなっています。

昭和50年代頃からは、みかん狩りを体験できるレクリエーション施設として利用されています。



NEWS

岸和田産みかんが宇宙へ！

平成28年12月14日未明、岸和田産の「大阪みかん」が、国際宇宙ステーション（ISS）に滞在中の宇宙飛行士に提供されるため、物資補給機「こうのとり」に積み込まれて宇宙に旅立ちました。全国数ある地元産品119食品から、7品のうちの1品に選ばれました。

観光農場に行こう！

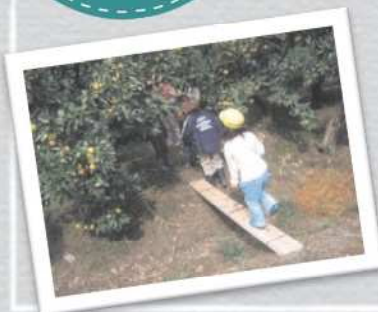
北阪町にある北阪観光農場は、複数の農家が共同経営しています。大阪湾が見渡せる景色のいい農場でみかん狩りや芋ほり体験ができ、味覚狩りの後は、すき焼きができる場所もあります。家族や友達と1日中自然の中で楽しめる施設です。



加工品も人気♪



尾生町の久禮広一郎さんが生産した温州みかんは府下で初、農林水産大臣賞を2回受賞しました。大阪府「農の匠」にも認定されています。



桃



世界一の糖度に輝いた包近の桃



《 歴史 》

桃は江戸時代から栽培されていました。当時は果肉が固く甘みも少なかったのですが、明治以降、中国や欧米から色々な品種が輸入され、品種改良をして堺市や包近で集団栽培されました。大正8年には、岡山・香川に次いで全国3位の産地になりました。戦時中は、食料増産のため芋畑になり、戦後はみかんブームなどもあり一時期低迷し、近隣の八百屋さんに出荷する程度でした。本格的に出荷されるようになったのは、平成3年に出荷組合ができてからです。品質は他の産地に劣るわけはありませんでしたが、「あら川の桃」とか「岡山の桃」といったブランド名がなかったので、包近の桃を世に出すインパクトが求められました。それが糖度世界一という平成27年の「ギネス登録」だったのです。

おいしい桃ができるまで



4月に開花期を迎えます。



人の手で受粉を行います。



梅の大きさぐらい。

果実は、成熟するまでに余分な果実を取り除く摘果を行います。



5月中旬、一つ一つ手作業で袋掛けをします。



収穫された桃は、選果場などへ持ち込まれます。



6月中旬、袋の上から適期を判断し、一つ一つ丁寧に収穫します。



読んでみよう!

NEWS

岸和田市の小学校で先生をしていた^{あだちしゅん}足立 俊 さんが書いた昔話『桃と赤おに』に、包近の桃がでできます。平成 28 年、テレビアニメ「ふるさと再生日本の昔ばなし」でも作品化されました。



『岸和田のむかし話』
岸和田市



『桃と赤おに』
足立俊/著 義文社

かねちかもせんかじょう
包近桃選果場
に行こう!

即売期間 6月中旬～8月中旬
即売時間 午後1時30分～4時頃まで
定休日 毎週土曜日

選果場の前に設置された
即売コーナーで、その日
にとれた桃が買えます!



朝から収穫された完熟^{かんじゅく}桃が集められ、傷などがないか1つずついねいに確認^{せんかき}した後、選果機^{とうきゅうへつ}で大きさ・形など等級別に分けて箱づめされ、市内や大阪の市場にその日のうちに出荷されます。



糖度が世界ギネス記録に認定された!

マルヤファームの松本さん
に聞きました!

Q 世界ギネス記録挑戦のきっかけはなんですか? 松本隆弘さん

A ^{けんぞうぶつかいだい}建造物解体の仕事をしていましたが、結婚を機に家業の農家を継ぎました。市場に出荷するだけでは生活が苦しく、農業をやめようか悩んでいた時に、^{ひりょうせつけい}肥料設計の師匠^{ししょう}と出会い、^{しどう}指導を受け、糖度 20 度を超える桃ができました。通常ありえない糖度だと周囲から^{おどろ}驚かれ、ギネスへの挑戦を試み^{こころ}ました。まずは文献探^{ぶんけん}しから始めました。ルール作り、ルールを実践^{じっせん}してくれる^{きかん}機関探^{きしゅんち}しに1年、糖度の基準値を超すのに1年、3年目でようやく成功し、認定証をもらいました。農業を数値で示せたことが大きいですね。



Q 子どもたちへメッセージをお願いします。

A ^{ぜんれい}前例がない大変さはありませんでしたが、桃が有名になって売れたら農業を継いでくれる^{こうけいしゃ}後継者が増えるという思いで頑張りました。その結果、テレビや新聞で取り上げられ、有名レストランや百貨店向けにも販売されるようになり、どこにも負けない値段で売れるようになりました。目標に向けて絶対あきらめないことが大事です。

水なす



泉州地域を代表する野菜・水なす



《 歴史 》

なすの原産地はインドといわれており、日本への渡来は不明ですが、少なくとも千二百年以上前には栽培されていたとする記録があります。なすの栽培品種は170以上あり泉州地域特産の水なすもそのうちのひとつで、室町時代の書物に貝塚市の地名のついた「澤茄子」の記述や、泉佐野市には「白根野あずきに上之郷なす」ということわざが残っています。水なすは泉州の気候風土や食習慣、生活実態のなかから育成された品種と考えられ、水分が多くてやわらかく、あくが少なく独特の甘みを持つことから、生でも食べられるほどの優れた特性を持っています。

皮がやわらかく浅漬けにすると絶品と言われ、なにわ特産品に指定されています。

もっと知りたい！泉州水なす

Q 泉州水なすの特徴は？

皮、肉質ともに軟らかいのが特徴です。「水もしたたる」ぐらい水分が多いことから水なすといわれるようになりました。昔の人は農作業でのどが渴いたらこのなすを食べてのどの渴きをいやしたそうです。



よしゆき 原世志之さん

平成29年度「なにわ農業賞」を受賞。水なすの栽培のほかにも、農業者のネットワークづくりにも大きく貢献しています。

Q 作り方のコツは？

水なす作りは、葉かきと摘心作業で適度になすに光が当たるように仕上げないと、良いなすができません。そして水と肥料管理が大切です。「切らしてしまうと、つやのないナスが出来るから気をつけてね。」と原さん。水なす栽培のため土壌環境づくりの努力はおしみません。



Q 郷土料理「じゃこごうこ」ってどんな料理？

「じゃこ」とはえびじゃこ、「ごうこ」とは漬物のこと。水なすの古漬け（漬かりすぎて塩辛くなったもの）をえびじゃこと炊き上げた一品です。昔から家庭で作られてきたふるさとのおかずです。

作り方



- 1 古漬けの水なすを塩出しして一口大に切る。
- 2 一煮立ちさせただし汁に、胴だけにしたえびと一緒に煮る。
- 3 しょうゆ、みりん、砂糖で味を調える。

にんじん

いろど あざ ほま 彩り鮮やかで誉れ高いにんじん



あやほまれ 彩誉は、平成 10 年に岸和田市内で開発されたにんじんの品種で、2万回の交配の結果、生まれました。岸和田市は、

もともとにんじんの産地ではありませんが、彩誉の品質に注目し、市の新たな特産とするため、『きしわだ発彩誉』としてブランド化に向けた取り組みを進めています。糖度がとくに増す冬期の 12 月～2月にしか収穫されない稀少なにんじんです。

彩誉を支える
みなさんに
聞いてみました！



こんぶ 昆布屋の三代目として

日々努力精進しています。日本古来の健康食品「昆布」ですが、食生活の多様化で生産量、消費量は減少しています。「昆布」を次世代に残すべく、様々な商品を開発しています。

彩誉を開発！

株式会社フジイシード
ふじいたかよし 藤井敬士さん



にんじん嫌だった子に「このにんじんなら食べられる。」と言ってもらえて嬉しいです。

彩誉ブランド委員会会長！



株式会社鳥居商店
とりいたかし 鳥居敬史さん

彩誉ブランド委員会は、農業者・加工業者・種苗会社・商工会議所・農協・行政など、さまざまな分野から「チーム彩誉きしわだ」を立ち上げ、『きしわだ発彩誉』を特産品としてブランド化していこうと、平成 26 年にスタートしました。あられやパン、ドレッシングやにんじん塩昆布、にんじん染めタオルまでさまざまな商品が開発されています。

岸和田に農場を作ってから彩誉の開発に 17 年かかりました。色形がきれいということで売れ始め、甘くておいしいという声広がりました。種を安定供給させるまでが大変で、売り出してから 6 年間、注文が来ても種が少ないという状態が続きました。平成 18 年頃からようやく種がたくさんとれるようになりました。彩誉は作るのに手間暇がかかりますが、今ではみなさまからおいしいと言ってもらえて、苦労して開発した甲斐がありました。

彩誉は9月上旬に種まきをします。岸和田は9月に台風が来ることが多いので、天候のタイミングを見計らうのが大変です。収穫は、12月上旬から始まります。暑い時期に種をまいて、冬まで彩誉はぐんぐん育て大きくなります。冬の寒さにあうことで彩誉は一段と甘さを増します。収穫が終わるのは2月下旬なので、旬の彩誉をぜひ食べてください。

生産頑張っています！

岸和田4Hクラブ
たかのぶ 南 孝信さん



とても甘いにんじんなので食べてみてね！