ノビレチンの多い島の自生ミカン

「シークニン」を製品化

果汁や調味料に

「自然の力」にこだわる

ノビレチン　沖縄のシークヮーサーなど柑橘類に含まれる脂質。体に有害な活性酸素などが細胞の増殖を抑える作用があり、注目されている。徳之島に自生するミカン「シークニン」にはシークヮーサーを超えるノビレチンが含まれていることが成分分析で分かった。徳之島町轟木の大橋カツミさん（66）さんは専門家の協力を得て、4年前からシークニンを製品化。島の新たな特産品にしたいと奔走している。

シークニンを収穫中の大橋さん

徳之島町轟木
大橋カツミさん

徳之島町轟木、小高い斜面の集落のふところにシークニンの木が群生する。同集落の光源は天城町松原の集落にも見られる。干ばつや台風にも強いことから防風林としても植えられている。松原集落には樹齢100年余の木も見られる。

大橋さんは1931年生まれ。農業を経営しながら、焼酎などにシークニンを添えるため、2005年8月、工場を建設した。

シークニンは毎年秋に収穫する。今年は11日から始まり、大橋さんや園係者が鈴なりの実をつけた木から一個ずつ丁寧に切り取っていた。工場では80歳を超える元気なお年寄りたち8人が参加し、製品に取り組んだ。シークニンの製品は園係者の貴重な臨時収入にもなっている。

樹齢100年余のシークニン

お年寄りたちも参加したシークニンの選果（右から２人目が大橋さん）

シークニンはひとかご一杯で20㌔になる

シークニン製品

鈴なりのシークニン。大橋さんは皮が厚いものを収穫している

にがり、甘さ、おいしい。昔から言われてきたためだ。席にはお茶出していました。料理に使うお酢やドレッシング、キャンディ、ねり、私らが学校のころは学校帰りに熟して落ちたものを拾って食べていました。「シークニン」は轟木に「大橋さん」と評されている。

シークニンの方言名で「酸っぱいミカン」という意味。専門機関の成分分析では、ポンカンやシークヮーサーを上回る100㌘当り380㎎のノビレチンを含んでいることが分かった。ノビレチンに近い用を持つタンゲレチンも2・1㎎含まれていた。島の農村や生産者の知恵を重視していた大橋さんは「シークニンの良さをもっと広めるって徳之島ブランドにしたい」と重労の会社役員の「徳之島産業のアドバイザーなどを務めた田中英介さん（57）の協力で製品化に乗り出した。

果汁を「ヤマ・シークニン」として出荷。その後、サプリメント、サイダーなど関連商品を加えていった。現在は年間10万本を島内外に出荷している。

敬老の日を祝し益々のご長寿をお祈り申し上げます。　[喪不同]