

	<p>「1月26日(木)はれ</p>
2811	N 年が明けて1月。
2815	N 早朝の佐賀に霜がおりました。
2822	N 白石町から南に30キロ、長崎県との県境にある太良町 <small>たちょう</small> では、佐賀を代表する果実が収穫の最盛期を迎えています。
	(N)「その上 まだ上なんですよ」
2843	N その果実は、小高い丘の上にあるようです。
2852	N 袋がけをされた、その中にはいったいどんな果実が？
	(N)「おはようございます」
2900	N おはようございます。 こちら畑のご主人、山田公寿 <small>きみとし</small> さん。 何を収穫しているのでしょうか？
	(N)「デコポンの収穫です」
2914	N 柑橘類の中でも高級とされるデコポン。 樹木で完熟させるため霜は大敵。 1個1個手間を惜しまずに袋がけして育てます。
2929	N 寒い時期を袋の中でじっと耐え抜いた太良町のデコポンは 甘みや酸味が濃縮されているのです。 これは、おいしそう！
2943	N 今年の出来はいかがですか？

<p>『酸抜き』収穫後 約1か月貯蔵して 甘みを引き出すこと</p>	<p>(NO) 「玉もそこそこ」で 『酸抜き』がいいですね 水がない時期と水が多い時期がいつぺんに来たので 対応には苦労しましたが」</p>
<p>3009</p>	<p>N 有明海に面した太良町の風土が、柑橘類を育てるのに 適していると言います。</p>
	<p>(NO) 「海もあって 山もあって 気候がいいですよね そんなに冷え込まないし 土質自体が柑橘に向いている」</p>
	<p>○ 柑橘類作りで一番大事なものは？</p>
	<p>(NO) 「作る人の『やる気』 わたしの『やる気』は200%」</p>
<p>3103</p>	<p>N そのやる気がつまったデコポンの出来映えは？。</p> <p>(NO) 「うまい いい状態です 1年間の努力が報われた感じですよ」</p>
<p>3133</p>	<p>N 自信に満ち溢れる山田さんの表情が 果実の色をさらに輝かせるようです。</p>
	<p>→ 4月24日(月) はれ</p>
<p>3148</p>	<p>N 白石にやってきた花の季節。</p>
<p>3152</p>	<p>N 秋に種をまいた玉ねぎが収穫の時を迎えました。</p>
<p>3200</p>	<p>N 北海道に次いで全国2位を誇る佐賀県のたまねぎ。 その7割近くが白石町で作られています。</p>

3 2 1 1	N 白石玉ねぎのおいしさの秘訣。それは、干拓地ならでの土壌にありました。
(ON)「重粘土質なんですよね レンコンとか玉ねぎに合います 辛み成分が少なく 生でも食べられますよ」	N 収穫された玉ねぎは、大きな集荷場へ。 仕分けられて全国の食卓へと旅立っていきます。
3 3 1 4	N 白石の新玉ねぎは柔らかく、甘いのが特徴。
3 3 2 0	N 生で食べればシャリシャリした食感と、フレッシュな甘みが口いっぱいに広がります。
3 3 3 7	N 春。 レンコン農家の片渕さんにとっては、また新たな1年のスタート、植え付けが始まります。
3 4 1 8	(ON)「種子レンコンから芽が伸びて 今年のレンコンになる レンコン生産者にとっては1年を占う大事な仕事 豊作を願いつつ作業をやっています」
3 4 2 4	N 有明海の干拓地に根を張る極上の逸品。
3 4 3 1	N 先人たちが築き上げた味を 1つ1つ手作業で受け継いできました。
3 4 5 0	N 夏には再び美しい蓮 <small>はす</small> の花を咲かせることでしょう。 N 遠くに有明海を臨 <small>のぞ</small> みながら、佐賀の季節はめぐります。