

# 祝 マンゴー収穫量日本一!!

**市町村別マンゴー収穫量**

- 1 沖縄県宮古島市...765t
- 2 宮崎県宮崎市...408.3t
- 3 宮崎県西都市...245.5t

<平成27年産市町村別マンゴー収穫量>  
 出典:沖縄県農林水産部園芸振興課資料  
 宮崎県庁農政水産部農産園芸課資料  
 ※1:平成27年マンゴー収穫量  
 沖縄県2035t(うち宮古島市765t)

マンゴーの収穫量は沖縄県が1位。その中でも宮古島は38%を占めています。  
 「これは、もしかして日本一かもしれない!」ということでマンゴー収穫量を調べてみました。  
 2位の宮崎市に大きく差をつけて、宮古島がマンゴー収穫量1位!宮古島は「マンゴーの島」と言っても過言ではないのです。  
 このマンゴー収穫量を支えているのが、約200戸のマンゴー農家さんたち。  
 マンゴー農園(栽培面積※)を全て足すと、東京ドーム(約4.7ha)の約15個分相当!宮古島市民におなじみのJTAドームの敷地面積(約4.2ha)だと約17個分相当!その面積はさらに拡大しているようです。

※宮古島市平成27年マニョー栽培面積74.5ha

宮古島のマンゴー農園の栽培面積は東京ドーム(約4.7ha)の約15個分相当!

**Interview**  
**マンゴー農家さん**



誰も知らない事を調べてくれてありがとうね。しかし日本一ってすごい量だよな!ホントにマンゴーの島だね。長らくマンゴー作ってきたけど、自慢できるさあ(笑)私は味も日本一だと思うよ!(笑)



6月17日 日  
**マンゴー共和国**  
**島の駅みやこに建国!**

MIYAKOJIMA  
**マンゴー共和国**

太陽たっぷり宮古島産マンゴーたちの共和国

**Interview**

今年のマンゴー共和国国民第一号に認定された宮古島のキャラクターみーやくん(5才)



ぼくの大好きなマンゴーの季節になって嬉しいです。クーポンブックも買ったので、マンゴーや美味しい物など、たくさん楽しみたいと思います。

2014年から4年連続で、島の駅みやこに「マンゴー共和国」が建国。生産者・販売店・飲食店など宮古島マンゴーに携わるすべての人が丸とんつて盛り上げる島ぐるみのイベントを開催していきます。  
 宮古島を「マンゴー共和国」という一つの国に見立て、大統領には今年も宮古島市長の下地敏彦氏が就任。開国宣言とともに、マンゴー共和国がスタートしました!  
 宮古島を訪れる観光客、地元住民を対象にマンゴー共和国の「入国ビザ」を発行。入国すると50件の施設から特典が受けられる「特典ブック」が貰えますよ!

わくわくみやこ島!!

# マンゴータイムス

2018

鳥の駅新聞 特別編集号

さらに詳しい内容はホームページにて!

**マンゴー共和国**  
**ホームページ**  
<http://www.385mango.com>



## マンゴー共和国イベント情報!



マンゴー共和国特典MAP!

# 入国ビザ提示で特典!

## 50軒分の特典・サービスが受けられる!

「マンゴー共和国」入国希望者は、宮古空港到着ロビーの特設カウンターまたは「島の駅みやこ」にある「入国管理事務所」で、簡単な登録手続きを行うと、「入国ビザ」を併用した「マンゴー共和国特典MAP」を受け取ることができます。50軒のイベント参加店舗でこのビザを提示すると、特典やサービスが受けられ、島内を巡りながらマンゴーグルメ他、宮古島を楽しむことができます♪

**特典例**



島の駅みやこにて2,000円以上お買い上げの方「雪塩ふわマンゴー味」プレゼント  
 ユートピアファームの各種ソフトクリーム10%引きなど!

- マンゴー共和国・入国ビザ発行所:宮古空港、島の駅みやこ(入国管理事務所)
- 対象者:観光客、地元住民問わず宮古島とマンゴーを楽しみたい方
- 入国ビザ発行料金:無料

# マンゴーコンシェルジュがマンゴー選びをお手伝い

島の駅みやこでは、マンゴーの知識豊富な「マンゴーコンシェルジュ」がマンゴー選びをお手伝い。相談しながらマンゴーを購入できるので、納得のいく買い物ができますよ!  
 食べ頃マンゴーの見極め方や、カットのしかた等についてもお気軽にお声がけください。



マンゴーに関することはお任せください!

**マンゴーツイスターズリクエスト募集中**

「マンゴーツイスターズ」の楽曲がFMみやこでリクエストできるようになりました!

- ★ノリノリな「Man Go Twist Again(マンゴーツイスト アゲイン)」
- ★ツイストを踊りたくなる!「Man Go Woo Man Go Go Go(マンゴーウーマン ゴーゴゴゴ)」
- ★しっとりバラードの「Sweet Mango Love(スイートマンゴーラブ)」

リクエストはFMみやこ [765@fm-miyako.com](mailto:765@fm-miyako.com)へ!

**マンゴーツイスターズ**

宮古島市出身の下地イサムさん・島袋優さん(BEGIN)・前川真穂さん(かりゆし58)・江川ゲンタさん・Marinoさん(Black Wax)によるマンゴーのPRのため結成された特別ユニット。

**島の駅みやこ**

宮古島市平良字久貝870-1 Tel:79-5151  
 営:9:00~20:00

HP: <http://www.simanoeki-miyako.com>

Facebook: [facebook 島の駅](#)



**営業時間のご案内**

島の駅みやこ※1	9:00 ~ 20:00
ちょうじ屋(そば)	10:00 ~ 16:00
島のカフェ	10:00 ~ 17:00
おみずやさん島の駅店	9:00 ~ 20:00

※1 Edy, Waon, 各種クレジットOK

MIYAKOJIMA  
**マンゴー共和国**  
太陽たっぷり! 宮古島産マンゴーたちの共和国

マンゴー収穫量日本一を支える  
**マンゴー農家たち**

生産者紹介  
上野地区  
農業生産法人 ふるさと農園  
代表 **宮國知照**さん



ふるさと農園ホームページ  
<http://furusatonouen.com/index.html>



**この農園の香り豊かなマンゴーは、やはり食べてみるに尽きる!!**

下地地区から、うえのドイツ文化村へ入る手前に、地道に美味しいマンゴー作りを行っている「ふるさと農園」があります。

代表の宮國さんは元々、設備関連の仕事に携わっていました。転機は平成17年ころ。マンゴーブームがあり、農園をやってみないかと紹介が。「まあ何とかなるだろう」と70アールの大型マンゴー施設の主になったわけさ。



●栽培知識ゼロからのスタート

全て手探り、見よう見まね。待ち望んだ初収穫の年には大きな台風に見舞われ、パイプは曲がり痛手を負わされたそう。  
「楽観的に取り組んだから、今日がある。太刀打ちできない気象や諸々に心配ばかりでは気が持たないよ」と明るく笑う宮國さん。

「よく栽培始めて5年は、誰でもマンゴーは作れる」と言われているだけあって、最初は、害虫も来ず、楽だな〜と思ったくらい。けれど最初の頃は、売り先が確保できていないから良い物がたくさん収穫できても、売れず安売りせざるを得なかった。それでも、苦しいスタート当時から、農園を訪れてリピーターになってくれたお客様が友達を紹介してくれたりして、今ではマンゴーを通して日本全国のいろんな方々との出会いが楽しいよ。」



●マンゴーは食べ比べがおススメ  
宮國さんは、農園を訪れたお客様にこう言う。  
「安い物ではないので、色々な所で食べ比べて、好みの味を選んで」と。強いて、農園のマンゴーを勧めない。その後、再来園して頂いたら「やっぱり、その時は『でしょー!!』という感じかな(笑)」  
東京から故郷である宮古島に戻り、人生の終盤はここでこの思いが「ふるさと農園」の原点。今では直売所に立ち寄ってくれるお客様にとつて、第二の「ふるさと」になれるよう励んでいます。

マンゴー追っかけ隊!  
**マンゴーが実るまで**

- 2月下旬 花吊り
- 3月下旬 摘果
- 5月上旬 玉吊り・袋がけ
- 6~8月 収穫

2月は冬の寒暖差を感じて花が目覚めます

3月のハウスは一面ピンクの花畑

5月のハウスはベヒーマンゴーがゆらゆら〜

6~7月は、いよいよ収穫!

マンゴーの実が受粉し、着果すると実が膨らんでいきます。※着果した実を見ながら選定。不要な実と枝を省きます。これが「摘果」と呼ばれる作業。沢山の实がついていますが、一つの枝に数個だけ選び残します。もったいない!でも、栄養が分散するのを防ぎ、美味しいマンゴーを収穫するためなんです。ハウスの中は熱中症になりそうな温度。農家さんは地道な作業を毎日続けています。

3、4月で選ばれたマンゴーの赤ちやんが順調に育ち、4~5センチ近くになると「玉吊り」と呼ばれる作業へ。太陽の光がしっかりと当たるように、重みで葉や枝にこすれないように、どの位置に実を吊るすか調整。それから7~8センチの大きさまで育つと「袋がけ」をしていきます。マンゴーの実が熟して落下しても大丈夫のように、また、宮古島の強い日差しで日焼けしすぎないようにするのが目的です。

沖縄の梅雨明けと共にやってくるマンゴーシーズン。紫色だったマンゴーは徐々に薄い色に変化。収穫前になると、袋の外側から、赤色が薄く透けるようになります。完全して実が落ちてしまう直前を見極めて…収穫! マンゴーは収穫してから追熟する果物。果肉も柔らかくなり食感も良くジューシーに♪ 農家さんが愛情込めて育てた宮古島マンゴー、大切にいただきます! 適熟を過ぎると味が落ちるためベストタイミングで食べて下さいね!