

探求心が生んだ、高品質なマンゴー



新垣さんのスケジュール

1月 ～ 2月	花の時期。暖めすぎないように温度管理をしながら開花を待つ
3月 ～ 4月	ハウス内を23度前後に保ち、ミツバチを入れて受粉させる
5月	着果後、1つに絞って摘果。玉吊り作業を行う
6月	袋かけ
7月	収穫
8月	キーツマンゴーの収穫と新芽の処理
9月	引き続き収穫
10月 ～ 11月	比較的ゆっくりできる時期
11月中～ 翌1月頭	新芽の誘引作業、剪定作業

1日のスケジュール(最盛期・7月)

5:00頃	出勤、清掃、出荷準備、収穫スタート
～15:00頃	収穫作業を継続 収穫の合間に選果・箱詰め、
～17:00	マルシェへの出荷 発送用の箱詰め作業
17:00～	翌日分の荷受け準備。 特に忙しい日は箱詰めが夜中までかかり、ソファで仮眠となることも。

（ ネット販売から専業農家へ。 マンゴー農家・新垣智也さんの歩み ）

もともと農業には興味がなく、Web系の仕事をしていたのですが、祖父の「ネット販売だけでも手伝ってほしい」という頼みがマンゴーとの関わりの始まりでした。当時は農家自らネット直販する例が少なく、旬がお中元と重なり単価も高いため、非常に売りやすい商品でした。次第に収穫や栽培も手伝ううちに、他の農家さんとの色の違いが気になり、栽培そのものに興味を持つようになりました。高品質のマンゴーを作るために、日光の当て方を工夫するなど試行錯誤を重ねていましたが、就農から2年間は収入がない状態。補助制度を活用しながら凌ぎ、5年目によりやくコンテストで受賞し、以降は

毎年賞をいただけるまでになりました。品質向上と並行してネットショップも継続し、今ではお客様のほとんどがリピーターです。現在は年間1万個ほどを収穫し、単価は平均1個2,000円、最高品質のものになると7,500円で評価されることも。お客様の声は励みであると同時に、翌年へのプレッシャーにもなっています。人から教わるだけでなく、なぜこうなるのかを自分で調べ、考えながら向き合う。そんな探求心を持ち続けることが、この仕事では結果に直結すると感じています。今後もその姿勢を忘れることなく、安定して質の高いマンゴーを作り続けられるようになりたいと思っています。

マンゴーは
返礼品でも
大人気！

