



『ゆきぐに温泉マンゴー』ってご存知ですか？

「雪国の南魚沼でマンゴーなんて作れるわけがない」
と、誰もが思ったのでは…？
「南国と同じものを作ろうなんて無理だよ」
周囲からはそんな声も聞こえました。

これからお伝えするサクセスストーリーは
生産者の不屈の精神から生まれた“魚沼の妖精”の物語です。

南魚沼市でボーリング掘削業(井戸設備・他)を営む生産者は
自社の敷地で2002年11月2日、温泉を掘り当てました。
64度の温泉が毎分1,000リットル湧いて出ていて、
近くに行くと硫黄成分の臭いがプーンとします。

この温泉熱を利用してハウス栽培したマンゴーが
『ゆきぐに温泉マンゴー』なんです。
はじめにも書きましたが、
こんな雪国でマンゴーなんて！と思いますが、本当なんです。

ここに至るまでには多くの失敗を繰り返してきたとか…
でも、失敗はすべてノウハウとして吸収し、新たな試みに変えていきました。
雪深い南魚沼、冬の寒い環境は、強くて甘いマンゴーを育てますが、
ただ一つ、日照時間というハンディがありました。
そのハンディをプラスに変えたものが、良質な温泉でした。

「心配で、寝ても寝られないほど」に温度管理を徹底していて、ビニールハウスの中は一年を通して 30 度前後の温度に保たれています。だから、真冬でもハウス内の温度(熱)で雪が溶けて、ハウスも潰れません。

見てみると、ハウスの入り口には配管がいっぱい！
温泉熱で温められた温水が株元を温め、ハウス内を温めます。
直接温泉を配管しないのは、温度管理の関係と
温泉成分により配管の腐食が進みやすいからだそうです。

ハウスは複数棟あり、収穫時期をずらすようにして栽培されているようです。
ハウスの中にはマンゴーの木がびっしり！
収穫が近づくとネットが被せられ、完熟して自然に木から落ちるのを待って、それをネットで受け止めて収穫するそうです。

だから『ゆきぐに温泉マンゴー』は全てが完熟なんです。
なんと糖度は 18 度以上！
その中でも甘さ、形が選りすぐられたマンゴーが『魚沼の妖精』です。
『魚沼の妖精』は『ゆきぐに温泉マンゴー』よりも当然高価ですがその分甘さ、旨さが格別だそうです。

普段は注文販売かネット販売のみですが、
年間オーナーへ向けての見学会では、特別に店頭販売もあるそうです。
このオーナー制度は、年間で決まった額を出資すると
マンゴーを送っていただける、という制度です。
マンゴーの株元にはオーナーの名札プレートがありました。

『ゆきぐに温泉マンゴー』は完熟で収穫されるので
購入、または届いてすぐに食べられるということでしたが、
5 日程度の期限の猶予が書いてありました。
常温で 2 日おいて、食べる 1~2 時間前に冷蔵庫で冷やして…
いよいよのお楽しみです。

マンゴーの中心から親指 1 本分の種があるので、
そこを外すように 3 枚にカットし、賽の目にラインを入れてひっくり返すと…
よく見るマンゴーの形になりました(笑)

お味はというと…

さすが糖度 18 度！甘い、とにかく甘い！
今までの人生で最高に甘い！ビックリした！
そしてジューシー！果肉のやわらかさと果汁の多さ！
恥ずかしながら最後は皮までしゃぶってしまいました。
『魚沼の妖精』だったらどんななんだー？！と、思いましたが
バカバカしいので考えるのをやめました(笑)

この甘さの感動は食べた者しかわかりません。
是非皆さんも一度食してみてくださいはいかがですか？

ゆきぐに温泉マンゴー「魚沼の妖精」
新潟県南魚沼市五郎丸 557
<http://uonumanoyousei.com/>