

柑橘 栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
貯蔵						粗摘果		仕上げ摘果	極早生収穫	早生収穫	普通収穫
		整枝・剪定									

和歌山食材・食品に関する情報は…

〈売り手と買い手のマッチングサイト〉
おいしく食べて和歌山モール
 -FOR BUSINESS-
<https://oishii-wakayama.com/for-business>



〈インターネットショッピングモール〉
おいしく食べて和歌山モール
<https://oishii-wakayama.com>



和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課
 〒640-8585 和歌山市小松原通1-1
 TEL.073(441)2819 FAX.073(432)4161
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>



〈和歌山県アンテナショップ〉
わかやま紀州館
 〒100-0006
 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
 TEL.03(6269)9434 FAX.03(6269)9433
 営業時間 / 10:00~19:00(日曜・祝日は10:00~18:00)
<http://www.kishukan.com>



温暖な気候がもたらす美味

みかん

わかやまの



育むのは人と風土

み

かん栽培に適した

一大産地・和歌山



みかんの生産量日本一を誇る和歌山県有田・下津地域では、秋を迎えるとみかんの収穫が始まる。山頂近くまで連なるみかん畑からは、厳しい傾斜地に降り注ぐ太陽の光と間近に迫る海や河川の水面に反射する太陽の照り返しをいっばいに浴びて黄金色に輝く。



みかんは5月頃、白く清楚で爽やかな花を咲かせる。季節になると、辺り一面からみかんの花の甘い香りが漂ってくる。

一般的に「みかん」と言われているのは、「温州みかん」のこと。

和歌山県内の多くの地域でみかんが栽培されているが、特に栽培が盛んな有田・下津地域は、「有田みかん※」や「しもつみかん※」の産地として全国に知られている。

有田・下津地域は、和歌山県の北西部に位置し、北から、藤白山脈、長峰山脈、白馬山脈が東西に連なり、山々の間を流れる河川の流域と海岸部で構成されている。

気候は、瀬戸内気候区と黒潮の影響を受ける南海気候区との接続な地域だ。有田川流域には、秩父層と呼ばれる古い地層が広がり、適

当な礫と粘土質を含む土壌で保水力に富み、排水・通気性も比較的良好で、まさに、みかん栽培の適地である。

みかんの商業栽培に取り組んだのは、1600年代。紀州藩の初代藩主 徳川頼宣が、山がちな和歌山県のなかでも、平地が少なく急傾斜地が多い有田・下津地域にみかんの栽培を奨励し、保護政策がとられたのが始まり。

人々は傾斜地を開墾し、石を切り出し、または、そこに石がなければ河原から運びこんだ丸石を使いつつ、積み上げ、階段園を築いた。階段園の造成には気の遠くなるような、多くの労力と高度な技術を要するが、親から子へ、子から孫へと技

術を継承しながら、一途に取り組み、400年以上にわたり開墾と修復を繰り返して広大なみかん産地を形成してきた。

石積みは、畑が崩れないように保護するだけでなく、保温効果、排水効果、光の反射効果など、おいしいみかん作りの最適な条件を作り上げた。

※「有田みかん」は2006年10月、「しもつみかん」は2006年11月から地域団体商標に指定されている。



階段園の石段。崩れないように石の大きさや角度など、工夫して作られている。



みかん発祥の地

有田・下津みかん発達史

みかんを日本にもたらしたのは、田道間守たちまもりと言われている。田道間守は、第十一代垂仁天皇すいじんの命をうけて、常世の国（現在の中国）に渡り、不老不死の果物として「橘」を持ち帰った（「記紀」）。「橘」は熊野街道にある下津町橘本の「六本樹の丘」（橘本神社旧社地）に移植したと伝えられている。この橘が現在のみかんの原種と考えられていることから、下津地域はみかん発祥の地と言われている。

時代はくんだり、江戸時代には、糸の伊藤孫右衛門まごころんが、紀州藩の委託を受けて、当時、甘みがあり皮がむきやすいと定評があった、肥後八代の「小みかん」の苗木を持ち帰り栽培を始めた。

接ぎ木の技術で、栽培を拡大す

るとともに、優れた系統の選抜を重ね、色も形も群を抜く江戸でも評判の「紀州みかん」を開発した。

江戸時代初期には、滝川原村の藤兵衛が、江戸にむけて販売を開始したことで「紀州みかん」は広く知れ渡ることとなった。さらに、嵐の中、みかんを決死の覚悟で紀州から江戸まで運び、富を築いたという紀伊国屋文左衛門の「みかん船伝説」がある。

江戸への輸送が開始されたのと同じころ、「蜜柑方」とよばれる共同出荷組織が結成され、輸送船の手配や運賃、代金回収、出荷調整等、輸送や販売の体制が整えられた。

紀州藩は特別に保護政策をと

り、江戸での販売は順調に伸び、地域のみかん農家の収益が増加。みかん農家が増えることにもつながった。紀州藩の財政への貢献は大きかった。

明治時代にいち早く「温州みかん」を導入すると、たちまち美味いと評判が立ち、高値で取引されるようになったことから、「紀州みかん」から「温州みかん」への転換を全国に先駆けて行なった。この出来事は地域のみかん産業を一段と拡大させた。気候風土が適することに加



木箱にみかんを入れ、こまめに管理するため棚にする。貯蔵中は空気の入れ替えや、箱の差し換え、品質チェックを毎日行う。

え、「蓄積した栽培技術」がおいしいみかんを生産し、有田・下津みかんの地位を確固たるものとした。

下津地域のみかんは晩生品種の比率が高く、糖度は高いが酸度も高かった。そこで、収穫後に1か月から2か月程度貯蔵熟成させることで酸度を和らげ、糖酸のバランスを絶妙にする貯蔵技術が約300年前にはすでに確立されていた。下津地域の階段園に点在する木造土壁の貯蔵庫には、12月頃に収穫されたみかんが木箱に入れられ、湿度と温度を一定に保たれながら、出荷の時期を待つ。自然の力で熟成させる方法は現在も受け継がれている。

下津地域の「下津蔵出しみかんシステム」は平成31年2月、有田地域の「みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム」は令和3年2月に日本農業遺産に認定されている。

栽培の特性を知り尽くした生産者が産地をリードする

「甘いだけのみかんは各地にたくさんあるけど、適度な酸味があつて食味も良いのが有田みかんのおいしさの秘訣やね」と胸を張るのは、有田市のみかん農家佐原洋一さん。

江戸末期からこの地域でみかんを栽培し続けている農家の6代目で、レジンドともいえる存在だ。

おいしいみかんづくりには糖度を上げることはもちろんだが、温暖化による気温上昇で、酸度が早くに下がり、味がぼやけてしまうため、酸度をキープする工夫が重要。通常、階段園ではマルチ栽培までは行わないが、あえて手のかかるマルチシートを敷き、人為的に水分量を調整する。糖と酸のバランスが整った時が収穫のタイミング。「自分の納得のいくみかんができたときにやりがいを感じる」と佐原さんは語る。

みかんの樹は生長がゆっくりで、樹を大きく育てていく苦労がある。地域では苗木生産を担う農家

が2年間育てた苗を植栽する。話題の品種「ゆら早生」は乾燥に弱いので、水管理のしやすい園地に植えるなど、品種にあった場所を選ぶ。そこから、3〜4年生で結実し、7〜8年で経済樹齢を迎える。樹の寿命は品種にもよるが、極早生の早生で40年、晩生で50〜60年位と言われている。

みかんづくりは人の手で行う作業が多い。そんな中、農業従事者の高齢化や離農による人手不足はこの地域でも深刻。スプリンクラーの設置や階段園でも軽トラックで走行できるように園内道をつけるなど、労働の軽減化と効率化には特に力を入れている。

日本一のみかん産地を繋ぐ

日本一のみかん産地としての強みは、農家同士のつながりだ。地域のほとんどの農家がみかんを栽培し



非農家から転身して就農した宮本遼さん。佐原さんの指導を仰ぎながら、品質の良いみかんを生産できるよう頑張ると話す。

ているため、情報交換が盛んで技術共有も頻繁に行われている。

佐原さん自身も、県が卓越した農業技術を次世代に繋ぐために認定する「匠の技伝道師」として、青年農業者団体への剪定講習会などを通じて、若い世代への技術と経験を伝えるべく、後進への指導にもあたる。

「先人が作り上げてきた歴史と技術などの蓄積があるから、有田みかんはおいしい。若い人たちの力と、私たちの技術や経験を結集し、これからも産地を守り発展させていきたい」と佐原さんはめざすべき産地の将来に思いをはせる。

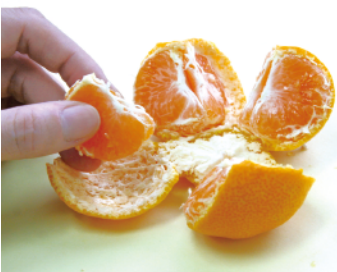
和歌山発

品種に勝る技術無し

和歌山県では、通年にわたりみかんを出荷している。ハウス栽培の収穫は4月上旬から始まる。露地物は9月中旬から「青みかん」といわれる極早生品種の収穫が始まり、蔵出し（貯蔵）みかんの出荷は3月まで続く。

みかんは収穫される時期によって、極早生、早生、中生、普通、晩生に分類されて市場流通しており、地元の産直店などにはさまざまな種類のみかんが並んでいる。和歌山県を代表するオリジナル品種は、突然変異個体の探索育成などによって数多く生み出されており、「品種に勝る技術無し」といわれるほど、品種は味を左右するようだ。これらの品種の特徴を比較してみた（下表）。

また、地域ブランドとして、「蔵出しもつみかん」は12月に収穫したみかんを翌年の1月〜3月まで、貯蔵熟成させた味わい豊かなみかん。他にも、早生品種をギリギリまで樹の上で実らせ、完熟させた、とろけるような甘さが特徴の「木熟みかん」など、地域こだわりのブランドを楽しんでほしい。



簡単に食べられる「和歌山むき」。

県オリジナル品種	分類/収穫時期	特徴
ワイエヌ YN26	極早生 9月中旬から下旬	9月に食べられる極早生みかんの中では、糖度が高く、じょうのう膜は薄いの非常においしい。完熟でも果皮は緑色のまま。
ゆら早生	極早生 10月上旬から	10月上旬の果皮に緑色が残るうちから収穫が始まる。味が濃厚で品種名での指名買いもあるほど人気が高い。上記「YN26」の親品種。1985年、由良町で山口寛二氏が枝変わりを発見。
田口早生	早生 11月上旬から下旬	甘みが強く、適度な酸味があるので子供からも大人気。丸形で外皮は柔らかく、手で簡単に剥くことができ、じょうのう膜は薄め。1978年、有田川町で田口耕作氏が枝変わりを発見。
きゆうき	中生 12月上旬から下旬	糖度が高く、酸味が抑えられていることで、みかんの酸っぱさが苦手な方にもお勧め。食味の低下にもつなげる浮皮の発生が少なく、じょうのう膜は薄い。1989年、有田市で久喜護氏が枝変わりを発見。
うえみ 植美	晩生【新品種】 12月中旬から	食味の低下にもつなげる浮皮の発生が少ない。全国的に栽培の多い品種「林温州」と同等の品質で安定したおいしさ。2006年、有田川町で植田益弘氏が枝変わりを発見。

みんな大好き！

和歌山のみかん

消費者ニーズは、時代とともに変化している。

みかんの味を決めるのは糖度と酸度に加え、中の袋（じょうのう膜）の薄さや粒（さじょう）の柔らかさといった口に入れた時の舌触りにも左右される。最近では食感や食味を求めて買う人が多くなった。

和歌山のみかん農家は「和歌山むき」と呼ばれるむき方でみかんを見える。みかんのお尻側から4つに割り、実を皮からはがす。皮も散らかさず、すぐに食べられる、農家ならではのむき方だ。

おいしいみかんを見分けるポイントは「果皮が薄く張りがあり、油胞と呼ばれる皮の表面に見えるつぶのきめが細かい」「ヘタに見える軸（枝

の切り口）が細い」など。購入する際の参考にしてほしい。

高品質みかんの出荷と6次産業化の進展にともない、1990年頃から、消費者の本物志向の高まりを踏まえ、こだわりの100%ジュースの製造が始まった。みかん果汁そのままのストレートタイプのジュースは、濃厚な味わいで、まさにみかんそのものの味わい。その後、みかんが丸ごとはいったゼリーやソフトクリーム、粒まで入ったジャム、ポン酢など、多種多様でクオリティの高い商品が生み出されている。

体にうれしいみかんの成分

みかんをたくさん食べると手が

黄色くなった経験はないだろうか。この正体はみかんに多く含まれている、「βクリプトキサンチン」という黄色の色素成分だ。近年、体に良いとされる効能が研究されており、中でも注目されるのが、「骨の健康維持を助ける」というもの。「機能性表示食品」として消費者庁に受理されているみかんもある。

また、みかんの皮をむくときに、白いスジや袋を取っていないだろうか。表皮の裏にある白い綿状の部分（中果皮・アルベド）と薄皮部分（じょうのう）には、「ペクチン」や、「ヘスペリジン」が多く含まれている。

「ペクチン」は水溶性食物繊維の一つで、腸内環境を改善することで便通を整える働きがある。「ヘスペリジン」は、毛細血管を強化し、高血圧や動脈硬化などを予防すると言われている。

さらに、みかんにはビタミンCが多く含まれ、成人の1日あたり推

奨摂取量（100mg）の約半分をMサイズのみかん2個で摂取できるといわれる。

今年年間通じて手に入るみかんだが、寒くなる冬がおいしいのは間違いない。400年以上に渡る先人たちの努力が実を結んだ果実を、旬の時期に味わってみてはいかがだろうか。

