

消費拡大に向けた取り組み

【しもつみかんキャンペーン】

「しもつみかん」は、和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）に登録されています。JAながみねや生産者などが行政機関と連携し、京阪神や首都圏、北海道などの主要出荷地、消費地にてPRするキャンペーン活動を行うことで、みかんの更なる消費拡大に努めています。



- ① 販促活動（札幌）
- ② 結団式（とれたて広場）
- ③ 食育（札幌など）
- ④ 販売セレモニー（大阪、札幌）
- ⑤ 市役所訪問（新潟）
- ⑦ キャンペーン活動を盛り上げるスタッフ

まちが誇る特産品♪ 今が食べごろ「貯蔵みかん」



本市で栽培されているみかんの生産量は、全国トップクラスで、味も抜群です。特に、年内に収穫し、貯蔵庫で熟成される「貯蔵みかん」は、貯蔵の間に酸が抜けてまろやかになり、非常においしくできあがります。「蔵出しみかん」「本貯蔵みかん」などの名前で出荷され、京阪神や関東、新潟県や北海道など全国の消費者からも大変好評を得ています。

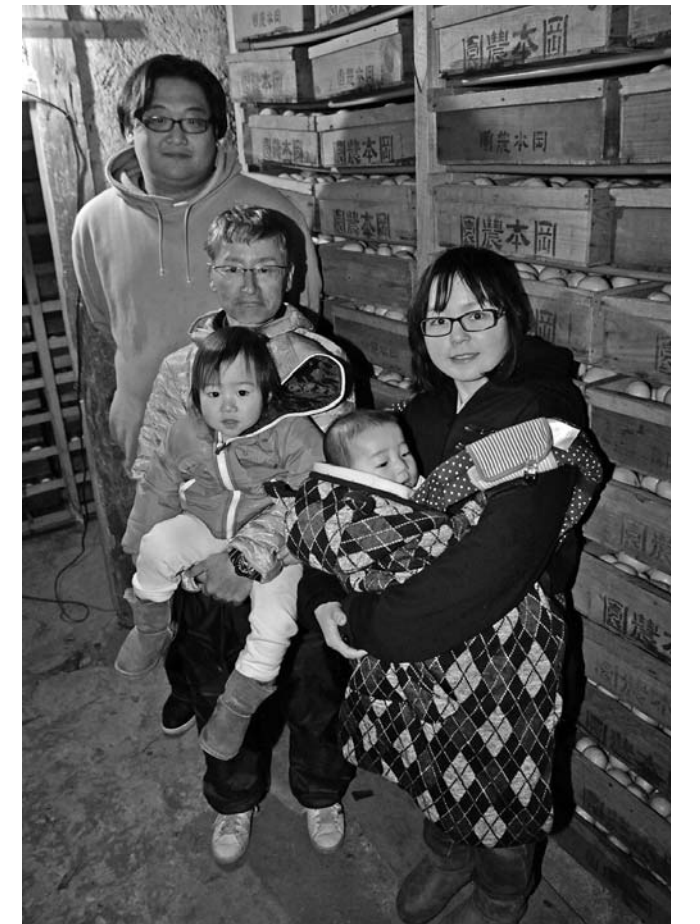
問 産業振興課農林水産係（☎ 483 - 8464）

みかん栽培の魅力

下津町青枝地区で就農2年目の福家さんに、みかん作りについてお話を伺いました。

ご結婚を機にみかん栽培を始めた福家さんですが、まったく初めての経験で、最初は戸惑いもあったようです。

「自然の気候変化に応じて管理することが難しい」と話す福家さん。今シーズンのみかんは、生育期である2月から9月にかけて雨が少なく、また10月の台風でみかんに傷が付いた影響で、例年よりも収穫量が少な



岡本さん（左奥から2人目）、福家さんご家族

「自分が食べてみて、おいしいと思うみかんを消費者の皆さんにも喜んで食べていただくことが、みかん栽培の魅力です」と話す福家さん。これからの夢は、自分が生産するみかんをブランド化し、より幅広い人に、みかんのおいしさを伝えていきたいとのことでした。

皆さんもぜひ、本市の特産品である「しもつみかん」を味わってみませんか？

くなりました。しかし、雨が少なかったことで、糖度が高くなり、例年よりも甘みが強いみかんが出荷できています。



⑤ 選果・出荷
（1月下旬～）



④ みかんを入れる箱は木の箱で、貯蔵中は、空気の入替えや貯蔵箱の差し替えなどを行い、毎日品質チェック



③ 5～10℃の温度と85%程度の湿度に保たれた土蔵の中で保管



② 収穫したみかんを土蔵に貯蔵



① 完熟みかんを丁寧に収穫
（12月）

👍 「貯蔵みかん」ができるまで

12月に収穫した晩生みかんを、収穫した園地内にある木造・土壁の蔵の中で収穫します。

その後、温度・湿度などの管理を毎日行い、糖度と酸味のバランスが良くなった、1月下旬から出荷します。