

日本農業遺産「下津蔵出しみかんシステム」

「蔵出し技術」をはじめ、急傾斜地という地形の特性を最大限に活かした下津町地域の農業システムが、日本において重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域として、平成31年2月に「下津蔵出しみかんシステム」として農林水産大臣から日本農業遺産に認定されています。

ロゴマークは、みかん、びわ、キウイフルーツなどの下津町で栽培されている多様な果樹を表現し、背景には、段々畑、下津の山並み、加茂川から注ぎ込む海、その恵み、みかん園内に建てられた土壁の蔵など、「下津蔵出しみかんシステム」を構成する要素を表現しています。



申請により使用が可能となります。ぜひご活用ください。

日本のみかん・お菓子の発祥の地「しもつ」

約1900年前、垂仁天皇の命を受けた田道間守（タヂマモリ）が中国からみかんの祖となる橘を持ち帰り、現在の下津町橘本にある「六本樹の丘」に植えたと言われていることから、日本のみかん発祥の地とされています。また、砂糖の入手が困難だった時代、橘をお菓子として食べていたことから、お菓子の発祥の地でもあります。

令和2年10月、みかんとお菓子に深いゆかりを持つことを広くPRすることを目的に、「海ニャン」を海南市の公式PRキャラクターに任命しました。また、令和3年8月には、一般社団法人 海南市観光協会により制作されたお菓子のテーマ曲「しあわせの味」が寄贈されるなど、地域全体のみかんを軸とした盛り上がりを見せています。

「下津蔵出しみかんシステム」ホームページ

全国に魅力を伝えるため、「下津蔵出しみかんシステム」のホームページを新たに作成しました。本システムの概要やPR動画が閲覧でき、最新の情報についてはSNSを通じて随時更新する予定です。「下津蔵出しみかんシステム」で検索するか、右記QRコードを読み取りアクセスしてください。



農家の知恵が生んだ独自の熟成技術

蔵出しみかん

みかんキャンペーン

首都圏や京阪神、北海道、新潟などの主要出荷地の市場や量販店などで販売促進活動を実施しています。（※今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止）



大阪市場でみかんを配布（令和2年1月）



魅力を全国に発信

貴重な資源を活かし、しもつみかんの更なるブランド化と消費拡大を図るとともに、みかん・お菓子の発祥の地であることを発信するため、さまざまな機会を通じてPR活動を実施しています。



今が食べ頃
旬の味

匠の技術による「蔵出しみかん」

出荷の最盛期を迎えています

12月頃に収穫したみかんを土壁の蔵で貯蔵し、甘みが増す2月から4月頃にかけて出荷する「蔵出し技術」。約400年前から、この伝統の技術が受け継がれています。丹精込めて栽培された「蔵出しみかん」、今が食べ頃です。

問 産業振興課（☎ 483 - 8464）