

まもなく寿太郎みかんの出荷時期を迎えます

沼津市西浦久連の山田壽太郎氏が発見し、西浦みかんの主力品種として、全国的に高く評価される「寿太郎みかん」の出荷がまもなく開始されます。

■寿太郎みかんの概要

- 〔登録品種の名称〕 寿太郎温州（じゅたろううんしゅう）
- 〔品種登録者〕 山田壽太郎（沼津市西浦久連185）
- 〔品種登録日〕 1984年 9 月 5 日
- 〔品種の特性〕

「寿太郎温州」は青島温州の変異枝（枝変わり）として発見されました。果実は青島温州よりもひとまわり小さく、M・S玉が中心です。果実の果皮はやや薄く、浮き皮が少なく、貯蔵性に優れます。糖度・酸度ともに高く、食味は濃厚です。一般的な温州みかんの出荷が終わりに近づく 2 月上旬頃から出荷が開始され、4 月上旬まで出荷されます。



■出荷計画

種 別	販売開始予定	出荷予定量	特 徴
寿太郎 (レギュラー)	2月7日(木)	2,520 t	果実は小さく、糖・酸共に高く、 コクのある甘み
寿太郎 (プレミアム)	3月下旬	27 t	厳選された果実を更に熟成させ 出荷
寿太郎 (プレミアムゴールド)	3月末	108 t	冷風貯蔵施設内で温湿度管理を 行い、長期熟成させた最高級品

※販売開始日の2月7日には、東京・大田市場にて、PRを兼ねたお披露目が行われる予定です。

■第61回全国農業コンクール農林水産大臣賞受賞

平成24年7月24日に島根県で行われた第61回全国農業コンクール全国大会において、南駿農業協同組合西浦柑橘出荷部会（部会長：高島敬司氏）が発表した「奇跡のみかん『寿太郎』で目指す、超高付加価値果樹産地の実現」の取り組みが農林水産大臣賞を受賞しました。

※全国農業コンクールは、高い技術力を持つ農家や団体が、その農業技術や経営管理の実績を発表することで、日本の農業の発展・農村地域の活性化を目的に開催される。審査は3段階にて行われ、都道府県予選、地区予選を経て、代表20団体が選出される。この20代表が全国大会にて発表を行い、審査の上、グランプリ1点（農林水産大臣賞の中から選出）、農林水産大臣賞10点等が選出される。

■西浦柑橘共選場設備更新

平成24年9月に南駿農業協同組合西浦柑橘共選場内の選果機の更新作業が完了し、既存のものより高精度な糖酸センサーや、新たに外観センサーが導入され、より高品質なみかんの出荷が可能となりました。

■購入・問い合わせ先

南駿農協西浦柑橘共選場（沼津市西浦平沢6-4） Tel055-942-2068 FAX055-942-2321
その他、お近くのスーパーなどでも購入できます。

■西浦みかんの概要

静岡県東部を代表する「西浦みかん」は、沼津市街から南に 15km、伊豆半島の西北端に位置した沼津市西浦・内浦・静浦で栽培されている。

地形は急傾斜地のため、階段畑が多く、約 421ha で柑橘が栽培されている。土壌は、輝石安山岩で、母岩は酸性が強い。

気候は年平均気温 16℃、年降水量 2,000 mm で、みかんの栽培に適している。

■西浦みかん産地の品種構成

西浦みかん産地は 9 月中旬の極早生に始まり、4 月上旬の寿太郎プレミアムゴールドまでほぼ 7 ヶ月に渡り出荷を継続することを目標としている。

寿太郎みかんは、貯蔵性に優れており、長期の出荷が可能である。まず、レギュラー品が 2 月上旬から 3 月中旬まで出荷される。その後、高品質の果実を厳選して貯蔵し、より熟成させた「寿太郎プレミアム」が 3 月下旬に出荷される。そして、貯蔵庫をみかんに適した温湿度に保ち空気循環を自動的に管理する「冷風貯蔵技術」により極限まで貯蔵された「寿太郎プレミアムゴールド」が 3 月下旬から 4 月上旬にかけて出荷される。



■寿太郎みかん

昭和 50 年栽培中の青島温州の一部に、枝条の節間が短く葉色の濃い変異枝（枝変わり）を、山田壽太郎氏が発見する。観察を続け、枝変わり部分は、結実性が良好で、果実の着色時期が早く、果皮色が濃厚で食味も優れることが確認された。

昭和 58 年に「寿太郎温州」と命名して品種登録を申請し、翌年、登録品種となった。

昭和 60 年に出荷が開始された。

全国のトップ産地に比べ品質でやや遅れを取っていた西浦みかん産地は、平成 12 年度から光センサー選果機と寿太郎温州を組み合わせ、産地一丸となって寿太郎温州を中心とした日本一の高品質みかん産地を目指した。

寿太郎温州は貯蔵性に優れており、2 月初旬から 4 月上旬まで出荷が可能である。そのため、西浦みかん産地は、極早生品種の宮本の 9 月出荷から、寿太郎温州の 4 月上旬出荷まで、温州みかんを長期間出荷できる特長ある産地となった。

平成 22 年度には、沼津市の温州みかん栽培面積 421ha のうち、寿太郎温州は 172ha（40.8%）を占めるまでに拡大した。また、平成 23 年度の西浦柑橘共選場取扱量 6,928 t のうち寿太郎温州は 2,879 t（出荷比率 41.5%）となり、青島温州の出荷量 2,134t（出荷比率 30.8%）を大幅に上回るようになった。

寿太郎温州は、高糖度で濃厚な味わいが特徴で、消費者の人気も年々高まっている。平成 23 年度には、西浦柑橘共選場取扱品のうち、静岡県の主力品種である青島温州の市場単価が 212 円/kg であるのに対して、寿太郎温州は 341 円/kg と 129 円/kg 高い価格で取引され、産地を代表する品種に成長した。

これらの結果、西浦みかん産地では、寿太郎温州が高値で取引されることにより農業経営に明るい兆しが見え、農家出身の非農業従事者が実家に戻り、みかん農家を継ぐ事例が増えている。

■寿太郎温州の貯蔵

温州みかんには、大きく分けて早生温州（わせうんしゅう）と晩生温州（おくてうんしゅう）がある。早生温州は、収穫したら3日ほど外気にさらし、果皮表面を乾かしてから出荷するが、晩生温州は農家の貯蔵庫に数ヶ月間貯蔵してから出荷する。寿太郎温州は、晩生温州の中で最も遅く熟成する品種で、12月に収穫して貯蔵し、2月から3月にかけて出荷するのが一般的。

寿太郎温州は、貯蔵庫に長く寝かすことによって風味が増し、酸味が抜けて味が濃くまろやかになって、より美味しく食べられる。また、貯蔵することによって、消費者のみなさんには長期間みかんを味わって貰うことができ、生産者の立場からすると長期間出荷することで労力の分散や値崩れを防げるメリットもある。



■寿太郎プレミアムゴールド

西浦地区では、平成20年度から、貯蔵庫をみかんに適した温湿度に保ち、空気循環を自動的に管理する「冷風貯蔵技術」を導入し始めた。超微風を送るエアコンを既存の貯蔵庫に組み込み、温湿度管理を行うことにより、従来の常温の貯蔵庫と比較して、長期間に渡って安定的に果実の品質を維持できるようになった。また人力に頼っていた温湿度管理は機械が行い、腐敗果が大幅に減ることで点検の手間も減り、労働力の削減にもつながった。この結果、平成21年度から「寿太郎プレミアムゴールド」と命名して、新たなパッケージを作り、寿太郎プレミアムとは別の出荷として売り出した。

平成21年度には、6軒の生産者のみで30トンの出荷であったが、平成23年度には18軒の生産者が101トンを出荷するまでになった。価格的にも、レギュラー、プレミアムよりも高価格で取引されている。



■寿太郎温州生みの親

- (氏名) 山田 壽太郎 (やまだじゅたろう)
(住所) 沼津市西浦久連185
(経営内容) 温州みかん 経営面積 112a
(主な褒賞実績) 平成元年 静岡県柑橘振興会 田中育種奨励賞
平成2年 沼津市表彰 (産業功労)
平成5年 沼津市表彰 (特別功労)
平成9年 静岡県農林水産業功労者表彰
平成10年 農事功績者表彰 緑白綬有功章
平成20年 静岡県知事表彰 (産業開発振興功労)
平成20年 農事功績者表彰 紫白綬有功章

