

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。今年は寿太郎温州が品種登録をされて30周年を迎えます。ぜひ寿太郎みかんを食べてみてください。

■寿太郎みかんの概要

〔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。

また、西浦柑橘共選場取扱品のうち、静岡県的主力品種である青島温州より寿太郎温州の市場単価の方が約100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。



■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6日(木)	3, 176 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	48 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

寿太郎 選果初日

〔選果日〕 2月5日(水) 〔場所〕 西浦柑橘共同選果場 〔選果量〕 100 t

■寿太郎みかん品評会及び試食会

J Aなんすん西浦柑橘出荷部会主催による沼津市西浦産寿太郎みかんの品評会です。今年度産の寿太郎みかんを市場関係者にPRするために開催されます。

〔日時〕 2月6日(木) 午前6時30分～

〔場所〕 東京都中央卸売市場 大田市場 東京都大田区東海3-2-1

入賞品のみ午前7時から東京青果(株)仲卸人対象としたセリが実施されます。当日は試食コーナーもご用意致します。

■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) Tel.055-942-2068 FAX055-942-2321

J Aなんすんホームページ

<http://nansun.ja-shizuoka.or.jp/agri/tokusan/nintei.html>

その他、お近くのデパート、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 400ha 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・内浦・静浦地区合わせて 400 世帯を超える農家がみかんの栽培を行っている。栽培されたみかんのほとんどは、西浦柑橘共選場に運び込まれ、選果機によって大きさや糖度、酸度による選別を経て消費者の元へ出荷される。1 年間の出荷量は約 7,000 t にのぼる。

■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できる特徴ある産地である。

品種名	9 月			10 月			11 月			12 月			1 月			2 月			3 月			4 月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
宮本		■																						
日南1号				■																				
ゆら					■																			
徳森						■																		
宮川/興津						■	■																	
片山								■	■															
はじめ									■	■														
青島										■	■	■	■											
寿太郎(レギュラー)															■	■	■							
寿太郎(プレミアム)																					■			
寿太郎(プレミアムゴールド)																						■	■	

■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。観察を続けたところ、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。平成 24 年度に選果機の更新を行い、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。

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 23 年度には西浦柑橘共選場取扱量で寿太郎温州は青島温州の出荷量を上回るようになり、平成 24 年度には、沼津市の温州みかん栽培面積 447ha のうち、寿太郎温州は 192ha（42.9%）を占めるまでに拡大した。

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。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より寿太郎温州の市場単価の方が約 100 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である。

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24年度には18軒の生産者が108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
(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

