



ぬまづの宝  
めぐり  
百選  
第83回

地域の誇り  
西浦みかん

冷風貯蔵庫内で行われる  
熟成度合いの確認作業  
撮影協力：真野高志さん(西浦江梨)

奥駿河湾に位置する西浦、内浦、静浦地区では温暖な気候や日当たりの良い山の斜面を利用し、古くからみかんの栽培が行われています。この地域のみかんは「西浦みかん」と呼ばれ、なかでも糖度が高く濃厚な味わいが特徴の「寿太郎温州」は、本市のふるさと納税でも人気の返礼品です。

西浦みかんが全国に知られるようになった原動力は、代々の生産者によるたゆまぬ努力に他なりません。より熟成させて、風味豊かな味わいにするため冷風貯蔵技術を導入したり、糖度を一定に保つため光センサー式選果機を導入したりするなど、品質の向上に努めてきました。また、切れ目なく消費者に西浦みかんをお届けするため、出荷時期の異なる新たな品種の栽培にも取り組んでいます。平成24年には、西浦みかんを核とした地域の取り組みが農林水産大臣賞を受賞するなど、全国でも高い評価を得ています。

J Aなんすん西浦柑橘出荷部会会長を務める矢岸さんは「地域の催しを農作業を中心に決めるほどみかんが根付いています。日本一の高品質みかんの産地を目指し、後世に繋げていきたいです」と展望を語ります。

西浦みかんの美味しさはもちろん、その味を守る地域の皆さんも、本市が誇る「ぬまづの宝」です。2月は寿太郎みかんの出荷最盛期です。地元の人たちの想いがたっぷりつまっているあま〜い沼津の宝、ぜひ味わってみませんか。

◎農林農地課 TEL 0555・934・4751