

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

# しゅんくる

Theおおいた  
あなたの思いをカタチに。

<http://theoita.com>

vol.22

## ハウスみかん



### ハウスみかんの歴史

大分県のハウスみかんは、生産過剰による露地みかんの価格低迷を打破しようと、昭和50年に、意欲のある生産者が立ち上がり、杵築市で栽培が始まりました。栽培技術の確立など多くの困難を乗り越えて着実に生産を拡大し、現在では全国有数の産地として評価されています。



(Point 1)

面積・収穫量  
全国3位!

ハウスみかんで  
美しく健康に

全国ハウスみかん生産量ベスト3  
1位 佐賀県 7,600t  
2位 愛知県 4,250t  
3位 大分県 2,210t  
※平成24年農林水産統計より

全国的に、暖かな気候の九州、  
四国地方で主に生産されています。

免疫力を高め、美肌にも効果のあるビタミンCはもちろん、最近ではみかんの色素に含まれるβ-カリトキサンチンが注目されています。体内でビタミンAとして働き、消化器官や視力を持してくれます。



(Point 3)

おいしいハウス  
みかんの選び方

- 形が平べったい
- 果皮が縮肌で、色が濃い
- 果皮のつぶつぶ(油胞)がきめ細かい
- へたが緑色で新しい
- 持った時に重みがあるなど



ハウスみかんの  
食べ方アレンジ

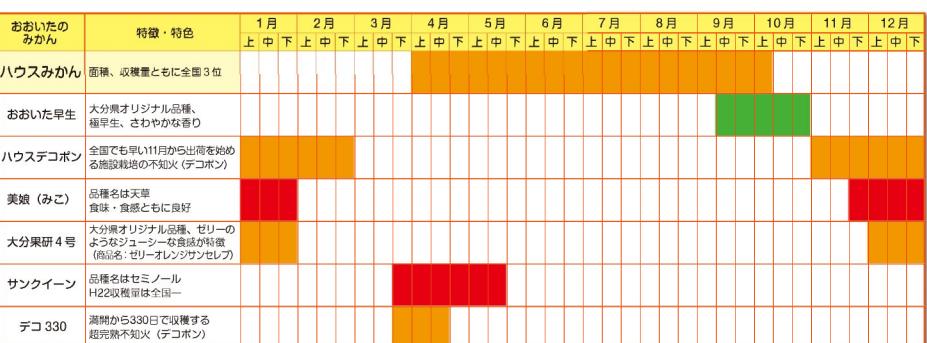
ハウスみかんはそのまま吃るのが一番。夏場は、みかんをまるごと冷凍庫に入れて凍らせて食べたり、果皮をむいて冷凍し、シャーベット状にして吃れるのもオススメです。一度味わうとやみつき!



ハウスみかん  
産地  
マップ

### ハウスみかんとその他柑橘類の出荷比較

\*グラフの色は、果実の色を表しています。



しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シュケル(Syukur)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育んでいきたいなら…という願いを込めています。

しゅんくる  
2013.Vol.22  
<http://theoita.com/>

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課  
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1  
TEL 097-506-3627

しゅんくるのバーコード番号は  
ホームページ(<http://theoita.com/>)でご覧いただけます。





あふれるほどジューシーで甘みたっぷり

# ハウスみかん

ビタミン補給に最適で、清涼感漂う「ハウスみかん」は、春から秋にかけて味わえるジューシーなフルーツ。

ハウス内で温度や水分をこまめにコントロールしながら栽培されており、糖度が高く、食味のよい「ハウスみかん」が、大分県から全国へと出荷されています。

## たわわな果実は、試行錯誤のたまもの

大分県は、佐賀県、愛知県に次いで全国3位の生産量を誇るハウスみかんの産地です。主に、杵築市や国東半島沿岸部、津久見、佐伯などで栽培されており、温暖な気候に恵まれた風土を生かして、全国に先がけて消費者へお届けしています。

出荷時期は4月から10月上旬ごろまで。冬に旬を迎える不知火(デコポン)や温州みかんとは違い、寒い時期にハウス内を加温し、春と同じような環境を作ることで花を咲かせ、露地よりも早い時期に収穫を行っています。

杵築市でハウスみかんの栽培を行う、JAおおいた柑橘研究会

出荷時期  
4月～10月上旬



JAおおいた柑橘研究会  
太城好昭さん  
ハウスみかん部会長

ハウスみかん部会長の太城好昭さんは、部会の中でもベスト3に入るほどの収穫量と技術力を誇る生産者の人一人。「薄皮で甘みが濃縮したハウスみかんを作るためには、根から吸い上げる水分をできるだけ少なくし、樹に水分ストレスをかけなければなりません。」と太城さん。栽培の過程で、水の調整は味を大きく左右する重要な作業の一つだそうで、火山灰を多く含む杵築の土壤は、水切れにくくとも苦労するそうですが、根切りを行ったり、水分調整の徹底管理にこだわって品質が維持されています。

また、生産安定を図るために、加温を始める前に着花状況を確認する必要があります。部分加温や枝を水押して行う方法もありますが、大分県では現在、花芽形成に関する遺伝子の量を調査して、より早く確実に花の量を把握するための分析が進められています。

## 消費者ニーズを捉えたブランド化を推進

平成20年には、重油値上がりの影響もあり、多くの生産者が苦しい思いをしたそうです。「今栽培を続けている生産者はみな



ハウスみかんを作り始めて約22年。10アールのハウス5棟を夫婦2人で管理しています。4年前から息子さんもハウスみかん作りを始め、青年部会などで精力的に活動中。



ハウスには収穫の時期を迎えたみかんが鉢なりに。平均12度前後の糖度があります。

## ハウスみかんが届くまで



生産者が大切に育てたみかんが「きつき柑橘選果場」へと集まり、集荷・選別が始まります。



コンベアで運ばれたみかんは、作業員の目を通して、傷や着色が悪いものがないか確認しています。



「光センサー選果機」を導入し、糖度・酸度・外観とともに基準をクリアしたものだけを出荷しています。



ベテラン作業員が色や形を見て、似ているもの同士を選別。店頭用、贈答用など、一つひとつ丁寧に手詰めされます。



消費者ニーズに応え取り組んでおり、関東など都会で人気のパック入り商品。