

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!

愛媛県八幡浜市
が応援するふるさと名物

かんきつ王国八幡浜市の
魅力あるかんきつ類を
活用した加工品群





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

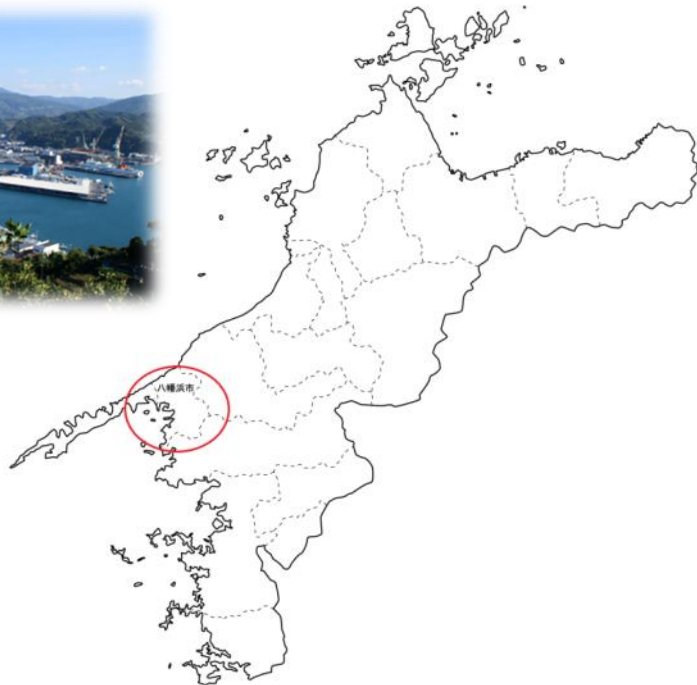
応援宣言

平成30年3月7日

やわたはま
愛媛県八幡浜市

地域の
プロフィール

四国有数の魚市場を有するまち、八幡浜。
段々畑では国内有数の美味しいみかんが育ち、
自然の恵の豊かさを実感しながら暮らせるまちです。



四国・愛媛県の西南部に位置する八幡浜市は、太平洋の黒潮が流れ込む宇和海に面しています。3つの太陽が降りそそぐ段々畑では、国内有数の美味しいみかんが育ちます。

温暖な気候と地形を活かして栽培される「温州みかん」が主幹作物で、みかんどころ愛媛の中でも八幡浜市が最大の産地となっています。

品質は日本一を誇り、東京での取引相場を決めるプライスリーダーとしての地位を固めています。

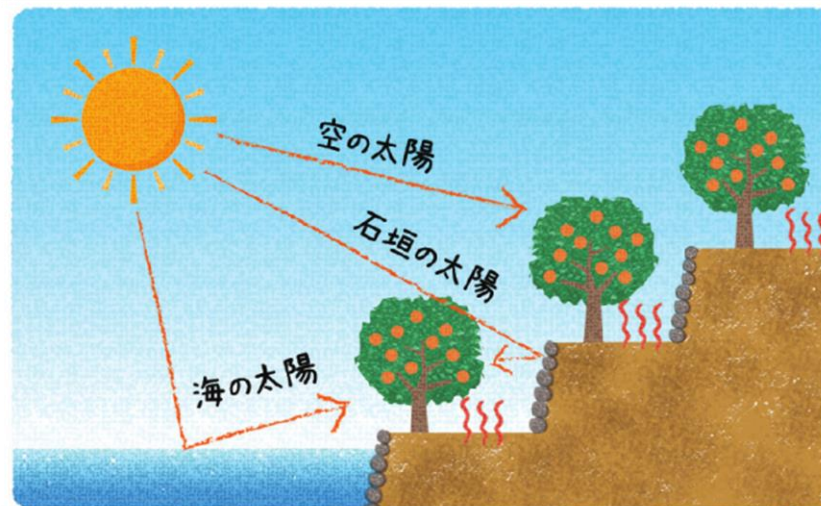
3つの太陽の恵み

八幡浜市は、高品質の温州みかんをはじめとするかんきつ類の産地として広く知られています。

代表するかんきつである温州みかんは、温暖な気候と急峻な地形に石垣を積みあげて整備された段々畑で

- ① 太陽からの直射日光
- ② 海面からの照り返し
- ③ 段々畑の石垣から反射する太陽の光（輻射熱）

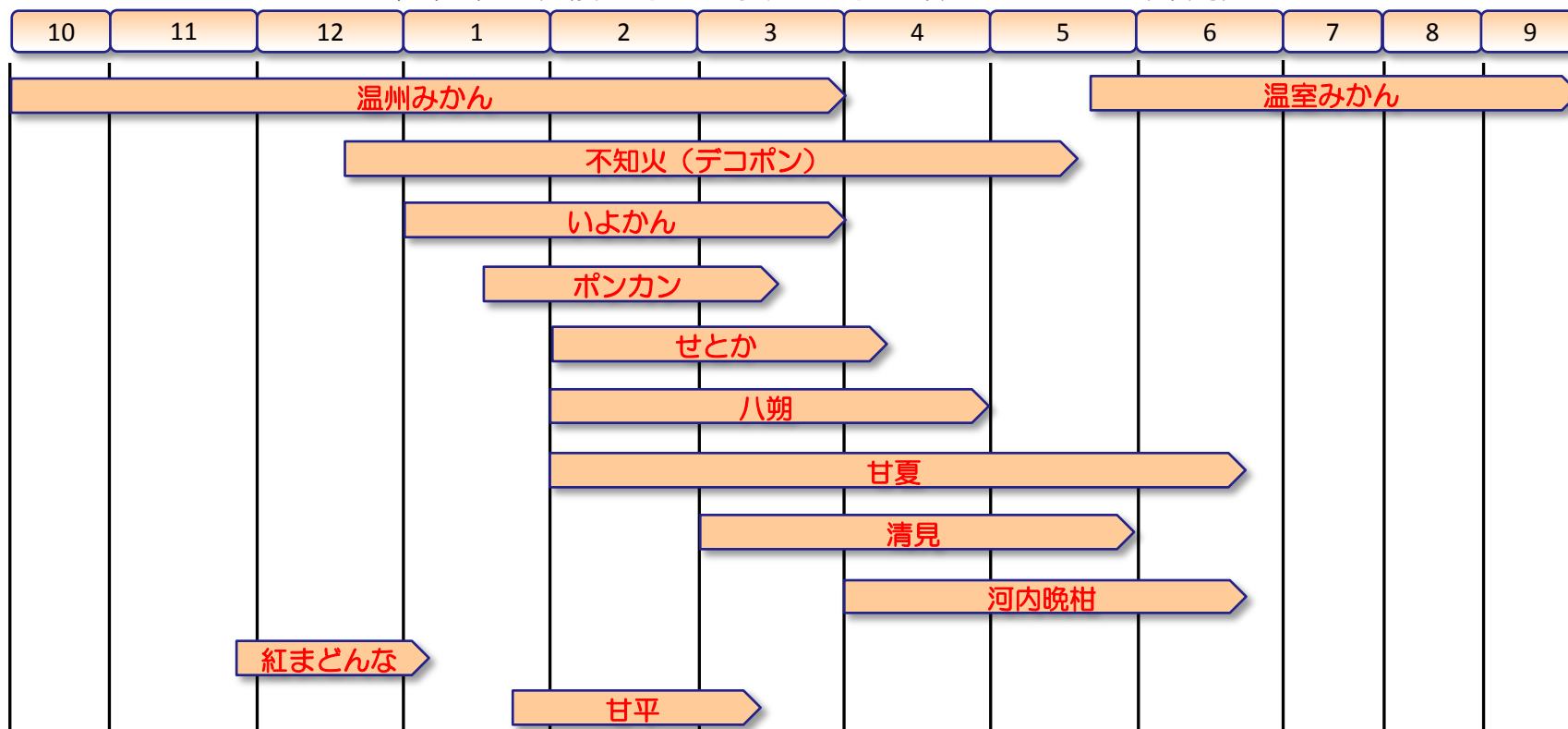
この「3つの太陽の光」の恵みを受け、生産農家のみなさんが心をこめた美味しいみかんができていきます。



かんきつ王国八幡浜市の魅力あるかんきつ類

明治の中頃から温州みかんの栽培がはじまり、現在では、「日の丸」、「真穴」、「川上」、「蜜る」などのブランドの温州みかんの産地として、その品質は全国から高く評価されています。また、晩柑類として近年様々なかんきつが栽培されており、「甘平」、「せとか」、「紅まどんな（愛媛果試第28号）」などはその甘く繊細なおいしさに人気があります。

八幡浜市で収穫できる主要かんきつ類カレンダー（年間）



八幡浜市の地域資源・・・愛媛のかんきつ（みかん類）



【みかん（温州みかん）】

みかんと言えば、温州みかんのことをいいますが、この名称は数多くの種類の総称として使われており、収穫時期によって4つのタイプに分かれます。

【極早生】9月～10月頃に収穫

【早生】10月～12月頃に収穫

【中生】11月～12月頃に収穫

【普通】1月以降に収穫

八幡浜のみかんブランドとしては、「日の丸みかん」「真穴みかん」「川上みかん」があります。



【甘平（かんぺい）】

「西之香」と「ポンカン」の交配により作られました。

甘平は糖度が13度と高くクエン酸含量も1.1%程度と低く、ゼリー状の果肉に甘さを感じられます。じょうのう膜を開いても果汁が滴りにくく、果肉の粒粒感がしっかりと感じられます。

外観は扁平で、果皮の色は濃い橙色をしており、油胞の粒粒感がしっかりと手に感じられます。果皮は薄く、浮き皮の発生も少ない。果肉の色も濃橙色です。種がほとんどないのも今時の柑橘らしいです。



【紅まどonna（べにまどonna）】

「紅まどonna」は登録商標です。正式名は「愛媛果試第28号」と言い、「南香（三保早生×クレメンティン）」と「天草」の交配により作られました。

果肉は、ゼリーのような舌触りで種が無く、じょうのうも薄いのでとても食べやすくなっています。

果皮とじょうのうが密着して剥き難いのでくし切りにすると食べやすくなります。

11月末頃には食べごろを迎え、年内には出荷もほぼ終わります。

八幡浜市の地域資源・・・愛媛のかんきつ（みかん類）



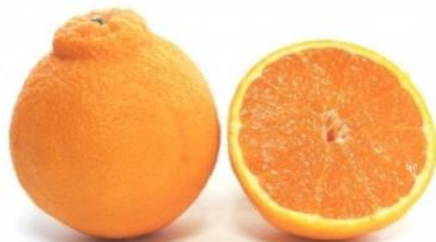
【せとか】

トゲが多い品種のため果皮に傷が付きやすく、栽培にあたっては枝のトゲを切り取ったり果実の袋掛けを行う場合もあります。

果皮は薄く剥きやすくなっており、濃橙色をしています。また、表面はなめらかで美しく張りがあります。

果肉は非常に多汁で甘く、オレンジのような濃厚な味が楽しめます。じょうのうも薄く柔らかで、口の中に残りません。

糖度も13度から14度と甘みが強い品種です。



【不知火（しらぬひ）：デコポン】

「デコポン」は登録商標です。頭部がこぶのように出ており、これをデコと呼んでいます。「清見」と「ポンカン」の交配により作られました。

果皮はやや厚いですが剥き易くなっています。果肉は橙色で柔らかく多汁です。じょうのう（内袋）も薄くそのまま食べられ種もほとんどありません。また、ポンカンに似た香りを持っています。

基準で糖度13度以上、酸度1度以下という厳格な決まりがあります。



【清見（きよみ）】

「清見」は、温州みかんの「宮川早生」と「トロビタオレンジ」の交配により作られました。

果皮は濃橙色で、温州みかんよりはやや剥くのが難しいです。

果肉は糖度が11度から12度とそれほど高くありませんが、酸味があり甘さと酸味がほどよく調和しています。オレンジの香りによる風味のよい味わいとなっています。

清見は日本で最初に作られたタンゴールで、清見をもとに「不知火（デコポン）」や「せとか」などが作られました。

八幡浜市の地域資源・・・愛媛のかんきつ（みかん類）



【伊予柑（いよかん）】

伊予柑の果皮は艶のある濃い橙色で、温州みかんに比べやや厚めですが、比較的剥き易くなっています。

果肉は柔らかく多汁で甘く、酸が少なく食べやすいのが特徴です。香りも強く持っています。



【河内晩柑（かわちばんかん）】

発見された地名の「河内」と、晩成の柑橘類と言う事で名付けられました。

形は短卵形で、果皮は黄色くグレープフルーツと似ています。また、柔らかく手で剥くことができます。

果肉は淡黄色で果汁が多く、わずかに苦みがありますが、さっぱりとした甘味と酸味が感じられます。



【甘夏（あまなつ）】

「甘夏」は「夏みかん」の枝変わりとして誕生した柑橘で、品種名は「川野夏橙（かわのなつだいだい）」とされています。

香りもよく、さわやかな甘酸っぱさが楽しめます。酸っぱいと感じる場合は、数日おいておくと少し酸味が抜けて食べやすくなります。



【ポンカン】

収穫直後は、甘みも強いですが、酸味もあるため早めに収穫して貯蔵することで、酸味を抜きます。果肉は柔らかくて果汁も多く、香りのよい柑橘です。果皮は手で簡単に剥くことができ、じょうのうが薄いので袋ごと食べられます。



【八朔（はっさく）】

「八朔」とは、旧暦の8月1日の事で、この頃から食べられるようになることからこの名前が付いたとされています。

果肉は適度な甘さと酸味を持っていて少し苦味もあり、全体として八朔の独特な味わいがあります。



かんきつ王国八幡浜市の

魅力あるかんきつ類を活用した加工品群

～八幡浜市のかんきつ類は、品質の高さから加工食品、料理、工業製品などさまざまな商品に使われています～

かんきつ類の多くは、関東圏や関西圏への出荷が主流ですが、現在では消費者からのニーズの高まりを受け、果汁100%のジュースやジャム、和菓子、洋菓子など旬のかんきつ類を使用した加工食品のみならず、工業製品開発にも広がりをみせています。

果汁100%のジュース類



八幡浜市で収穫される温州みかんブランドを使った果汁100%のジュースや紅まどんな・甘平・せとかななど多様なジュースが製造されています。

八幡浜市のふるさと名物

加工食品類



熟れごろの果実を使った缶詰です。熟した果実がそのまま食べられます。



いつものお塩の代わりに、ふんわり甘しょっぱい塩みかん。愛媛の新しい調味料です。



愛媛のあまーい冷凍かんきつ。旬のおいしさが楽しめます。



八幡浜市の園地で育ったみかんを使ったシロップ漬けも好評です。

工業製品類



果皮と果汁を煮詰めた各種マーマレードも作られています。



旬のみかんを使ったゼリー。口に入れた瞬間からほどけるような食感が広がります。



加工食品だけではなく、かんきつ香オードトワレ・みかんハンドクリーム・みかんリップクリームなどにもかんきつは使用されています。



6次産業化の推進

6次産業化推進
戦略構想策定

担い手不足や高齢化の進展、消費者離れ等の農林水産業の抱える問題を緩和し、更なる振興を目指すべく、6次産業化による第1次産業従事者の所得向上や農林水産物の付加価値向上、地域活性化を図ることを目的とし、平成29年3月に「八幡浜市6次産業化推進戦略構想」を策定しました。

農産物
加工施設整備

「中山間地域所得向上支援事業」の補助を受け、八幡浜市農産物加工施設を整備しました。

地域の農家女性を中心に組織されたNPO法人みかんの花工房会員が施設を利用し、加工品の製造、開発に取り組んでいます。





2

担い手育成事業

県・市・JAの協同による西宇和みかん支援隊によりUターン、Uターン者を市内に呼び込み、農業の担い手として育成・支援することにより後継者確保を目指します。



3

販路拡大支援事業

農業者が生産する柑橘類及び加工品類を都市圏等で開催される見本市、展示会、商談会等への出店支援を行い、商品の認知拡大や販路開拓を図り、市の6次産業化の発展と魅力度をアップします。



4

各種補助事業

年間を通じて柑橘のとれるまちとして、生産基盤の充実や高品質果実への転換など持続可能な柑橘栽培に取り組んでいくために、基盤整備補助、鳥獣害対策補助など農業関係の補助制度にて支援しています。



みかん産地のPR

みかんオブジェ



12月には、温州みかんを半分にカットしたイメージの「みかんオブジェ」を設置しています。

大きさは、直径7.0m × 高さ2.8mあり、表面を本物のみかん約20,000個を使用し装飾します。

みかんガチャ



ガチャガチャのカプセルに本物のみかんを入れたガチャガチャです。市の物産品やみかんの加工品等が当たる「くじ付きみかんガチャ」として使用しています。