



愛媛みかんののはなし



八幡浜市^{まあな}真穴地区より撮影



目次

★愛媛県はなぜ日本有数のみかん産地か	1
栽培は江戸時代から	
三つの太陽	
かんきつ王国	
いつでも、どこでも食べられる	
★みかんと私たちの暮らし	5
みかんを食べて健康に	
安全・安心なみかんの生産への取り組み	
★みかんの歴史	6
みかん栽培のはじまり	
みかん栽培の広がり	
★みかんの産地をたずねる	7
みかんの生産に適した地域	
みかんの種類	
みかん以外のかんきつの種類	
みかんの木の一生	
★みかんづくりの一年	11
一年間の主な作業	
病気や害虫からみかんをまもる	
みかん園の整備と機械化	
ハウス栽培	
シートマルチ栽培と完熟栽培	
★みかんが私たちにとどくまで	15
たんせいこめて作ったみかんをやさしく、効率よく運ぶ	
みかんの流通	
光センサー選果機	
★みかんの加工	17
★みかんは輸出されている	18
★みかん農家の暮らし	19
みかん栽培に必要な時間	
みかん農家の収入は	
★みかんを観察する	20
みかんの花が実をむすぶ	
おいしいみかんの見分け方	
みかんの上手な食べ方	
★新しいかんきつの開発	21
★いろいろなかんきつ	22
★みかんの生産に関係する地域の農協、県の関係機関	23

愛媛県はなぜ日本有数のみかん産地か

栽培は江戸時代から

愛媛県のみかんの栽培は、江戸時代の終わりごろ、宇和島市吉田町で伊勢まいりや四国巡礼で手に入れたみかんの苗木を植えたのがはじまりとされています。

愛媛県は一年をとおして温暖で晴れの日が多く、畑の土も水はけがよく、栄養分を多くふくんでいることなど、おいしいみかんを作る良い環境に恵まれています。このため、明治維新をへて1900年ごろから熱心に栽培する農家がふえはじめ、1968年にはみかん生産量が38万トン(年間)となり、静岡県をぬいて日本一になりましたが、2004年(平成16年)には、新しいかんきつへの植えかえがすすみ、生産量が少なくなってきたことから、和歌山県にぬかれ、現在では二位となっています。しかし、みかんから転換された品種などを含めたかんきつ全体の量は、現在でも全国一位のままです。

県別のみかん生産量(平成25年産)

順位	県名	生産量(t)	順位	県名	生産量(t)	順位	県名	生産量(t)
1	和歌山	168,900	9	福岡	26,500	17	宮崎	13,000
2	愛媛	137,800	10	神奈川	24,600	18	山口	12,700
3	静岡	121,800	11	三重	22,000	19	高知	7,340
4	熊本	91,600	12	大分	16,200	20	兵庫	2,460
5	長崎	60,900	13	香川	15,900	21	千葉	1,440
6	佐賀	53,000	14	鹿児島	15,700	その他の県		5,460
7	広島	42,300	15	大阪	14,200	全国合計		895,900
8	愛知	28,200	16	徳島	13,900			

農林水産省「農林水産統計」より

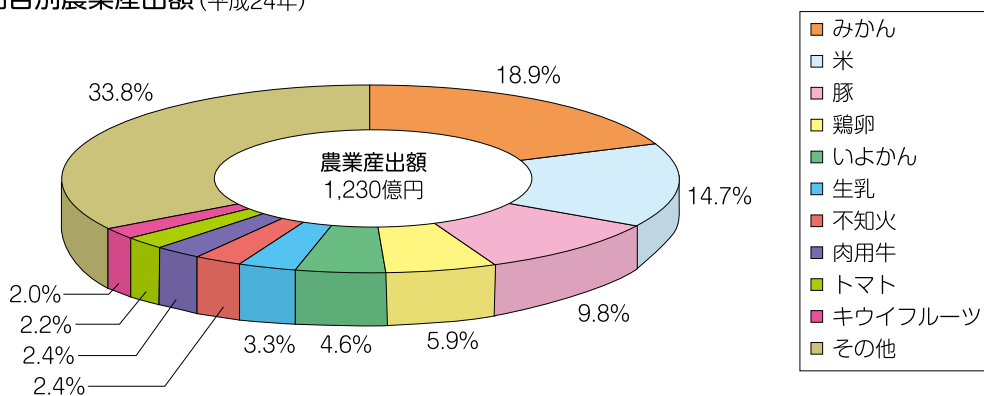
三つの太陽

愛媛県のなかでも、海岸線にそった傾斜地と瀬戸内の島々は、おいしいみかんの産地として有名です。傾斜地では、西宇和地域に代表される石垣に覆われた段々畑が多くみられます。石垣の石は熱が冷めにくいため、暖かさを保つこともできます。空からふりそそぐ光、海からの反射光、石垣からの輻射熱(照り返し)、この「三つの太陽」をいっぱい浴びて育てた愛媛のみかんだからとてもおいしいのです。

かんきつ王国

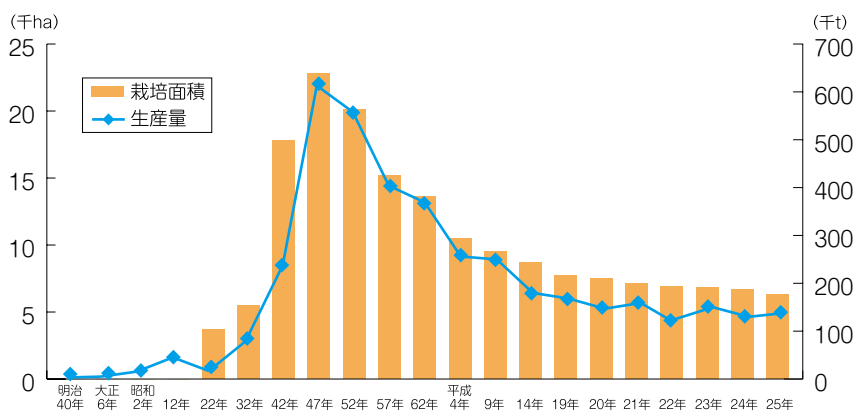
日本を代表する農産物は米ですが、愛媛県ではみかんの生産額が第一位になっています。それだけに、愛媛県の人たちはみかん栽培をほこりに思い、みんなで応援していこうという気持ちにあふれています。みかんにいよかんやぽんかん、不知火(デコポン)など、県内で栽培されている種類のかんきつを合計した生産量は平成23年産で約26万トンと全国一位となっています。このように愛媛県は、他のかんきつ生産県と比較して、みかんのほかに多くの種類のかんきつ類を栽培して、生産量が全国一位であることから、かんきつ王国とよばれています。

愛媛県品目別農業産出額(平成24年)



農林水産省「生産所得統計」より

愛媛県におけるみかん生産の移り変わり



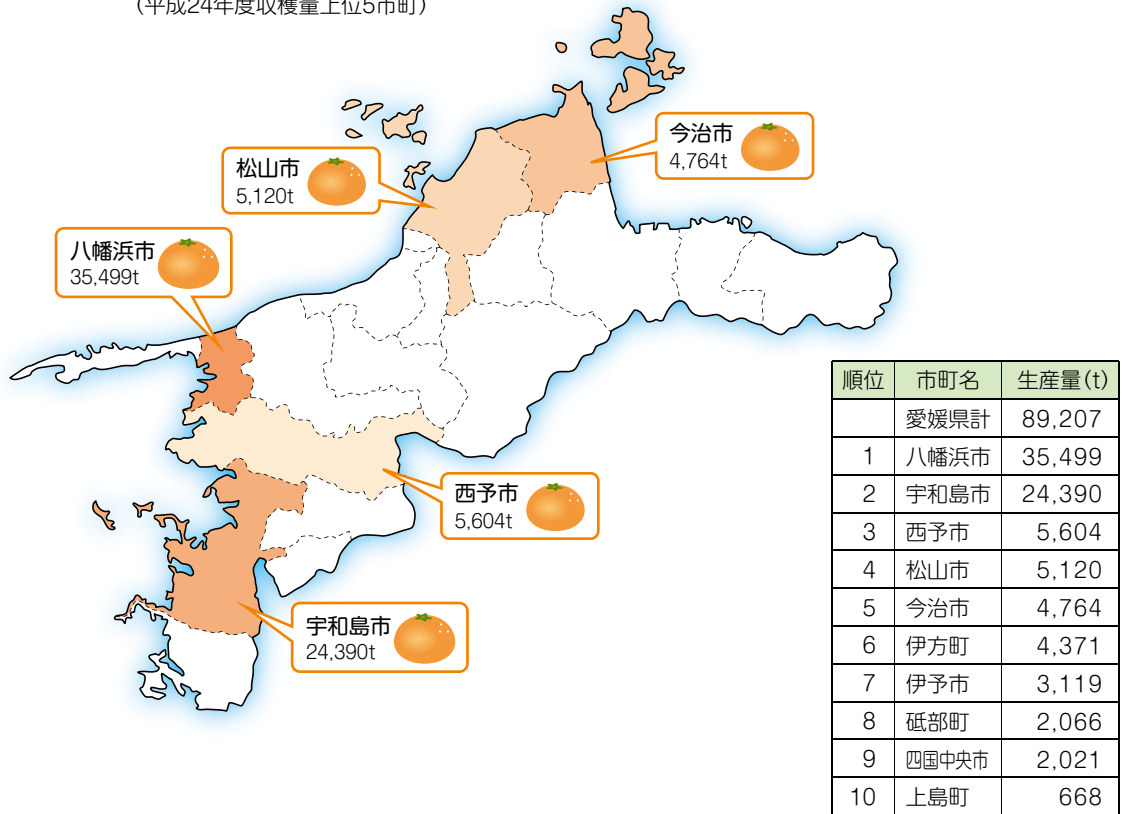
「農商務統計表・農商省統計表・農林省統計表・農林水産省統計表」より

主な市町の
うんしゅうみかん
栽培状況(平成24年産)

市町名	栽培面積(ha)
宇和島市	1,655
八幡浜市	1,291
今治市	1,105
松山市	448
西予市	405
伊方町	269
伊予市	138
大洲市	130
四国中央市	106
砥部町	93

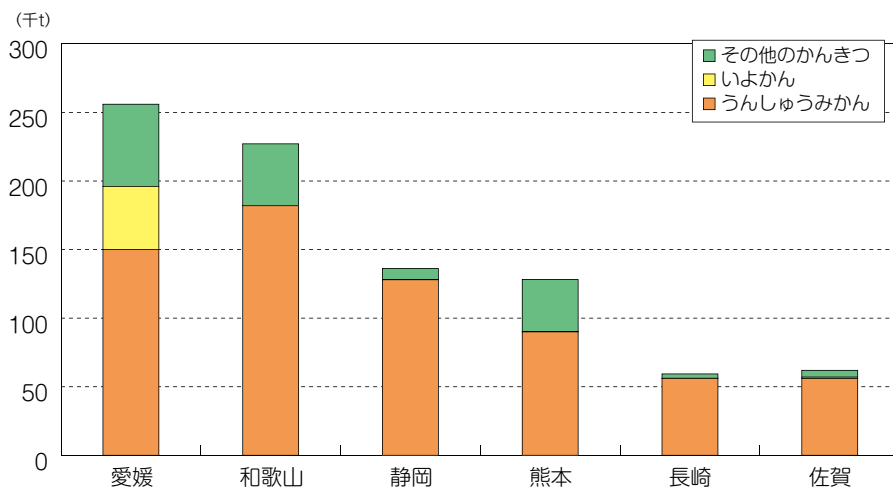
愛媛県農産園芸課調べ

愛媛県内のみかんの主要な生産市町
(平成24年度収穫量上位5市町)



愛媛県農産園芸課調べ

主なかんきつ生産県のかんきつ生産量(平成23年産)



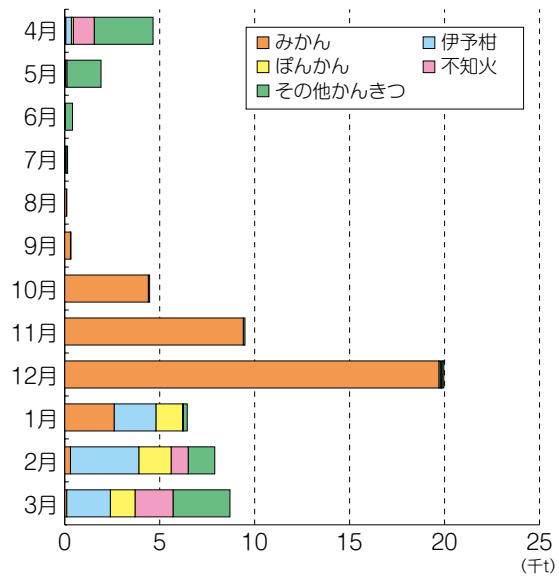
農林水産省「農林出荷統計」「特産果樹生産動態等調査」より

いつでも、どこでも食べられる

愛媛みかんは10月から12月にかけてたくさん出回りますが、早めに実るものや遅れて実るもの、あるいはハウス栽培などにより、4月とその前後を除けばいつでもスーパーやくだもの店にいらんでいます。また、1月から5月にかけては、いよかん、ぼんかん、不知火(デコポン)、せとか、清見などが出荷されており、愛媛のかんきつを1年中食べることができます。

愛媛みかんは、ほとんどの地域に出荷されています。地域別にみると関東がもっとも多く、全体の約80パーセントとなっています。また、遠くは北海道にも出荷されています。

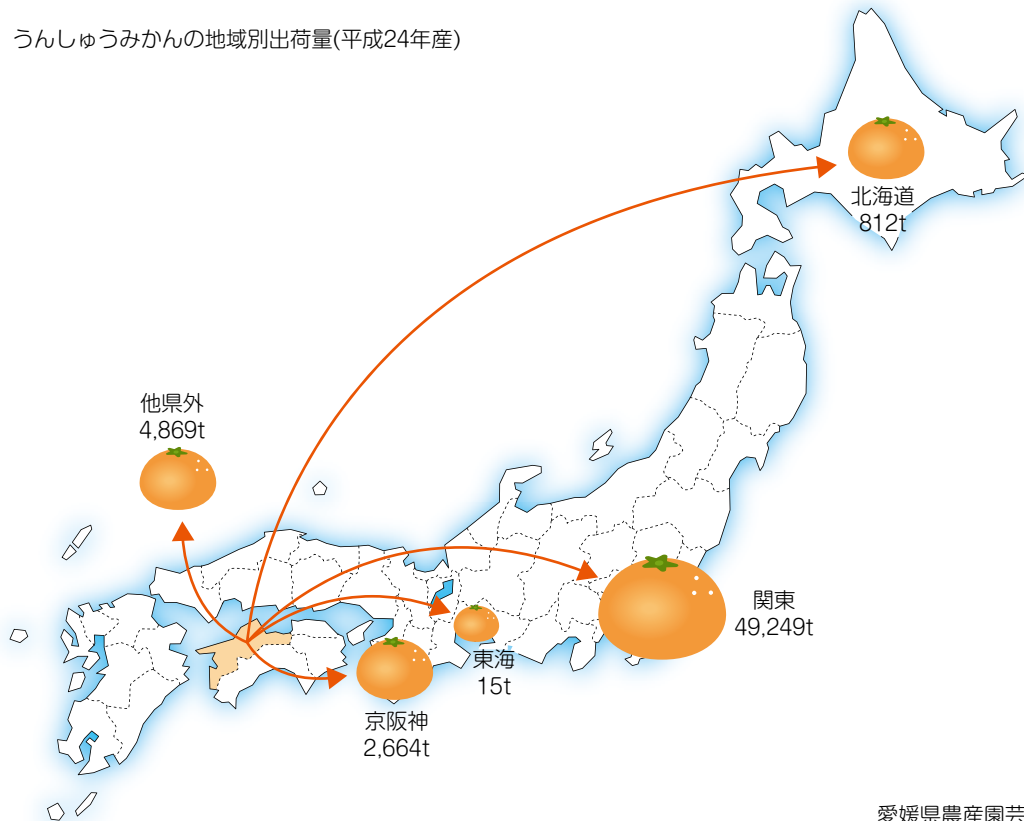
愛媛県産かんきつの月別出荷量(平成24年産)(京浜市場)



全国果実生産出荷安定協議会
「平成24年産柑橘販売年報」より

みかんの地域別出荷量

うんしゅうみかんの地域別出荷量(平成24年産)



愛媛県農産園芸課調べ

★みかんと私たちの暮らし

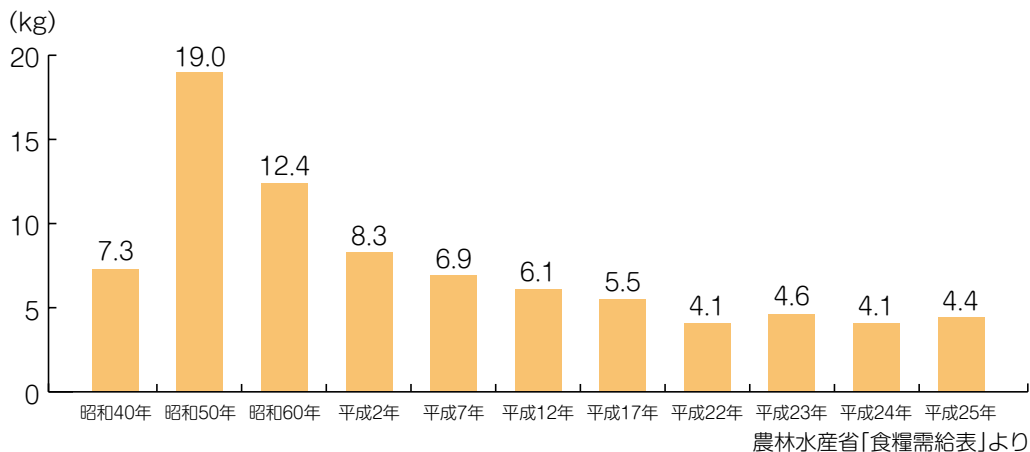
みかんを食べて健康に

最近、みかん以外の新しいくだものや輸入自由化による海外のくだもの、色々なお菓子類が出回るようになり、みかんの消費量は減少しています。

ある小学校で6年生200人の血液を検査したところ、15%の児童に食べ過ぎ、特に脂質(脂肪)の取りすぎに注意しなければならないことがわかりました。脂質は毎日食べるおかずやお菓子類に比較的たくさん含まれています。このままにしておくと病気になるかもしれません。

果物にはビタミンなどの栄養素がたくさん含まれているばかりでなく、体の生理機能を向上させる様々な成分が含まれています。そのため、適度に食べることは病気を予防するのに効果的で、毎日食べることが健康増進につながるのです。その中でみかんは脂質がゼロに近く、カロリーも低い食べ物です。また、近年の研究で、みかんを多く食べ、血液中にβ-クリプトキサンチン(病気の予防に効果がある成分)の濃度が高い人は、いろいろな生活習慣病になりにくいことがわかってきました。こんなにすばらしいみかんは一番おすすめのおやつですから、1日に1個から2個は食べるようにしたいものです。

国民1人当たりみかんの年間消費量



たべものの可食部(食べられる部分)100g当りに含まれる一般成分

	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)
早生みかん	43.0	87.8	0.5	0.1	11.3	0.3
りんご	54.0	84.9	0.2	0.1	14.6	0.2
バナナ	86.0	75.4	1.1	0.2	22.5	0.8
ポテトチップス	554.0	2.0	4.7	35.2	54.7	3.4
ミルクチョコレート	558.0	0.5	6.9	34.1	55.8	1.8

独立行政法人 科学技術振興機構ホームページ
「食品成分データベース」より

安全・安心なみかんの生産への取り組み

世の中が発展し、日本人の食生活が豊かになる中、消費者から安全な農作物の生産や安心できる食べ物への要望が高まっています。そのため、みかん栽培においても薬剤散布を減らす減農薬栽培や草生栽培、有機質肥料の利用など、おいしさだけでなく安全性や環境保全に配慮した作り方に変更するとともに、みかんに使った農薬や肥料の情報を消費者に提供(トレーサビリティ)したり、みかんの取れた場所や作った農家を紹介するなど、消費者に信頼される安全・安心なみかんの生産にも努めています。

みかんの主な栄養素とその効果

栄養素	主な効果
ビタミンC	風邪予防 美肌効果 がん予防 動脈硬化防止 抗酸化作用
クエン酸	疲労回復 血行促進
ペクチン	整腸作用
β-クリプトキサンチン	がん予防効果に期待
ビタミンA	成長促進 夜盲症防止
カリウム	むくみ改善 利尿作用
ヘスペリジン	アレルギー抑制 血圧上昇抑制 中性脂肪分解

みかんの歴史

みかん栽培のはじまり

今から500年ほど前(室町時代の頃)、肥後(熊本県)や紀州(和歌山県)、駿河(静岡県)でみかんの栽培が盛んになり、特産物として全国に知られるようになりました。江戸時代になり、大阪や京都などに加えて、大消費地の江戸へも船でみかんをたくさん運ぶことができるようになると、みかんはますます多くの人たちに広まりました。特に正月には欠かせないくだものとして親しまれるようになりました。

当時のみかんは、今のみかんより小さな紀州みかん(中国原産)がほとんどでした。しかし、400年ほど前に鹿児島県で、今私たちが食べている温州みかんが生まれました。その後、大きくて味の良い、このみかんの品種改良が積極的に進められ、その栽培が九州からだいに東へ広がり、やがてみかんといえば温州みかんをさすようになりました。



みかん畑と多々羅大橋

みかん栽培の広がり

明治時代になるとみかんの生産地はさらに広がり、生産量も増えてきました。また、みかんを運ぶ方法も鉄道による輸送がはじまり、やがてトラック輸送も行なわれるようになりました。これによりみかんは大都市や生産地の近くにとどまらず、全国のすみずみにまで届けることができるようになりました。みかんの生産にも大きな変化がおとすれました。

1940年代の太平洋戦争の影響で数年の間は生産量が大きく下がりますが、戦後はそれまで以上の勢いで増えはじめ1975年には生産量366万5,000トンに達しています。

また、1980年頃から一部の産地では、ハウスの中で冬に暖房し花を咲かせ、それまでみかんのなかった4月～8月に出荷するハウスみかんも作られはじめました。ハウスみかんは日光以外の生育に必要な温度や水をコントロールし、常においしいみかんを取ることができます。このハウスみかんの登場により、冬に限られていたみかんを食べることができる期間は大きく広がりました。

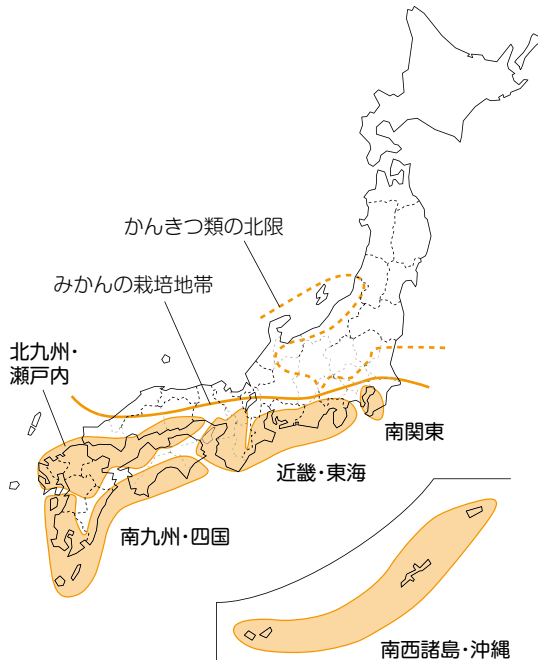
★ みかんの産地をたずねる

みかんの生産に適した地域

みかんの生産は、とくに気候に大きく左右されます。みかんの木は、冬でも葉をつけている常緑樹です。おいしいみかんを実らせるには、年間の平均気温が15℃以上あり、冬の最低気温が氷点下5℃以下にならないことが条件です。さらに、おいしく作るには、8月から10月にかけて日照時間が多いことが重要です。このため、みかんの生産地は暖かい地方にかぎられています。全国のうち生産量の多い県は和歌山県、愛媛県、静岡県です。

また、多くはありませんが、栃木県や茨城県、新潟県の佐渡島でもみかんが栽培されています。

みかんの主な栽培地域



みかんの種類

みかんは、収穫される時期によって早いものから極早生、早生、中生、普通に分類されます。極早生の収穫は9月～10月、早生の収穫は11月～12月前半、普通の収穫は12月になります。極早生と早生は収穫してすぐに出荷されますが、普通はすぐに出荷されるものと、倉庫に一時保存(予措貯蔵)し出荷されるものがあります。出荷の早い極早生や早生は九州地域に多く、普通は近畿・東海地域で多く作られています。

全国的によく知られている品種には、日南1号(極早生)、宮川早生(早生)、南柑20号(中生)、大津4号(普通)、青島温州(普通)などがあります。最近では愛媛中生(中生)、ひめのか(中生)、あいさん(早生)といった品種も愛媛で新しく作られています。

みかんの生産出荷時期と産地

月	8		9		10		11		12		1		2		3		
	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
南西諸島 沖縄	極早生			早生													
南九州・ 四国			極早生			早生		中生		普通							
北九州 瀬戸内			極早生			早生		中生		普通							
近畿 東海			極早生			早生		中生		普通							
南関東					極早生	早生		中生		普通							

みかんは早く暖かくなる地方ほど、収穫できる時期は早くなり、南西諸島・沖縄では8月下旬から収穫されて出荷されます。

暖かくなるのが遅い南関東では、みかんの収穫時期は早生みかんでも11月からになりますが、普通みかんは翌年になっても収穫することができ、収穫したみかんを貯蔵して、3月まで出荷できます。

5月から出まわるハウスみかんを加えると1年12カ月のうち、4月をのぞく期間は、お店にみかんが並びます。

愛媛県農産園芸課調べ

みかん以外のかんきつの種類

みかん以外のかんきつは収穫される時期や大きさ、形、皮の色など様々なものがあり、全部でいくつあるのか想像がつかないといわれています。平成23年産において全国で1,000 t以上の生産量のあったものだけで27種類あります。

愛媛県でもさまざまな種類が栽培されており、農家の人が販売する種類だけでも約41種類あります。

いよかん

いよかんは1887年に山口県阿武郡東分村(現在：萩市)の中村正路氏の畑で発見されたのが最初とされ、穴門みかんと呼ばれていました。愛媛県には1890年に松山市の三好保徳氏が山口県から苗木を買って植えたのが最初です。始めは伊予みかんと呼んでいましたが、うんしゅうみかんと間違えやすいためいよかんと改められ、愛媛県の特産品として県内で広く栽培されるようになり、全国の約90%を愛媛県で生産しています。

夏みかん

夏みかんは1700年頃山口縣長門市の海岸に流れ着いたかんきつの種をまいて育てたものが最初といわれています。明治以降全国で栽培されるようになりましたが、とてもすっぱい味が特徴ですが、しだいに消費者から敬遠されるようになり、他の品種への植えかえが進んでいます。現在栽培されている夏みかんの多くは、昭和10年に大分県津久見市の川野豊氏の夏みかん畑から発見された酸が少なくなるのが早い川野なつだいで、甘夏とよばれています。4月から5月頃に食べることができる、さわやかさが売りのちょっとすっぱいかんきつです。

はっさく

はっさくは1860年頃広島県因島市(現在：尾道市因島)の浄土寺の境内で発見されたのが始まりとされ、八朔(8月1日)頃に食べ頃となるため、はっさくと名付けられました。明治以降に広島県内に広がり、戦後全国で栽培されるようになりました。ほろ苦さと控えめな甘みが根強い人気の昔ながらのかんきつです。

ぼんかん

インドのスンタラ地方原産の古い品種で、インド、東南アジア諸国、中国南部、台湾、日本などで栽培されています。日本には台湾から1896年に伝わってきました。南九州や愛媛県で多く栽培されています。果実は1月から2月に収穫され、とても甘い品種です。

不知火

1972年に国の果樹試験場^{くちのつ}口之津支場(現在：独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所カンキツ研究^{くちのつ}口之津拠点)で清見の花にぼんかんの花粉を交配して作られた品種です。とても甘く、ヘタの部分が出っ張った独特な形が特徴です。2月に収穫され、デコポンという商品名で売られています。

清見

国の果樹試験場^{おきつ}興津支場(現在：独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所カンキツ研究^{おきつ}興津拠点)でみかんの花にオレンジの花粉を交配して1979年に誕生した品種です。佐賀、愛媛、熊本、和歌山などで栽培されていて、3月に収穫されます。

みかんの木の一生

みかんの木は種をまいて育てるのではありません。まず、カラタチというみかんの仲間の種をまいて、カラタチの木の根元^{ねもと えんびつ}が鉛筆の太さぐらいになったところで、味のよいみかん品種の枝や芽^{ほぎ つ}(穂木)を接いで、みかんの苗木をつくります。この苗木を2年間ほど育てた後、みかん園に植えかえます。

みかん園に苗木を植えてから4～5年ぐらいでみかんがなりはじめ、10年ぐらいからたくさん実るようになります。みかんの木は90年ぐらいたっても実をつけることがありますが、もっとも多く実をつける働きざかりは15年～30年ぐらいたった木です。それから少しずつおとろえていくので、30年をすぎたころから若い木に植えかえられます。

みかんの苗木ができるまで



カラタチの種をまく



発芽したカラタチ



育成中のカラタチの苗



みかんの若木



畑に植付けたみかんの苗木



穂木を接ぎ、育成中の
みかんの苗

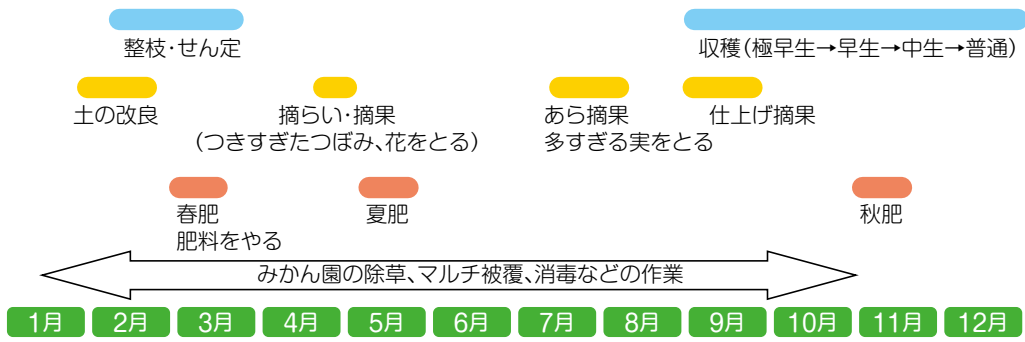
★みかんづくりの一年

一年間の主な作業

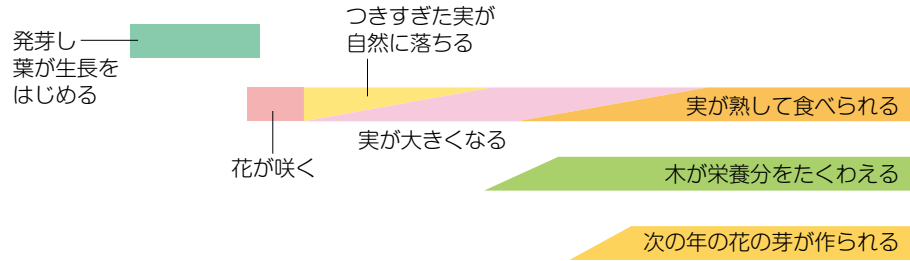
みかん農家はみかんの木の生育にあわせた農作業やみかん園の管理など、一年をとおして、いろいろな仕事をします。芽がでる前にいらぬ枝を切り落とし(整枝・せん定)、くりかえし園の雑草をとったり(除草)、季節ごとに春肥、夏肥、秋肥といった肥料をあたえたりします。花が多すぎると大きなみかんができないので、むだな花をつみとります(摘らい・摘花)。7月からは大きすぎたり、小さすぎたり、傷がつくなどした実を手で取り除き(摘果)、実の数や大きさを調整します。また、病気や害虫が付かないように、薬の散布(防除)も行います。

最近では、より甘くておいしいみかんをつくるため、雨を通さない白い特殊なシートを地面に敷く作業(マルチ被覆)も行なわれています。

おもな農作業



みかんの木の生育



みかんの花の開花から収穫まで



みかんの花の開花 (5月上旬頃)



みかんの幼果 (6月中旬頃)



おおきくなった果実 (9月中旬頃)



みかんの収穫 (11月中旬頃)



色がつき収穫前の果実 (11月中旬頃)



色づき始めた果実 (10月上旬頃)

みかんづくりワンポイント

●一本のみかんの木になるみかんの数は？

成長して15年から30年ぐらいの木が果実をたくさんつけます。収穫の目標は、早生みかんでは1本の木から60～70kgとされています。みかん1個100gとすると、600個から700個となります。しかし、みかんの木はたくさん果実をつけた次の年は、あまり実をつけません。

●摘果とはどんな作業？

みかんの木で葉25～30枚に1個の割合で実をつけると、大きさのそろった味のよいみかんができます。そのため、たくさん花が咲き実がつきすぎると、大きすぎる実や小さすぎる実、病気になった実や虫に食べられた実を摘み取ってやる摘果という作業を行ないます。

病気や害虫からみかんをまもる

みかんは、太陽などたくさんの自然の恵み^{めぐ}をうけて、もっともおいしくなった時に収穫^{しゅうかく}されます。しかし、自然のままでは、おいしいみかんはできません。1年ごとに、豊作と不作をくりかえしたり、台風がきて強い風が吹くと、実が傷ついたり木が枯れたりします。害虫が葉や実を食べてしまうと、みかんを収穫^{しゅうかく}できないことがあります。雨の多い年には、とくに病気や害虫に注意しなければなりません。

みかん園の整備と機械化

みかんの木は、水はけがよく、たくさん日光があたる南に面した傾斜地^{けいしゃち}が栽培^{さいばい}に適しており、おいしいみかんができます。このため、傾斜^{けいしゃ}のきつい山地などに、みかん園がつくられることが多くなります。このため、みかん園での作業はきつくて大変です。最近では農作業を楽にするために、みかん園に作業用の道^{らく}をつくったり、水や農薬をまく多目的スプリンクラーを設置したり、傾斜地の仕事を楽にするモノレールなどが使われています。



作業用の道



スプリンクラー



モノレールからトラックへのみかんの積み替え



モノレール

ハウス栽培^{さいばい}

ハウス栽培とは、ビニールハウスなどの中で、通常春に咲く花を真冬に咲かせて、季節を半年早める栽培をするというものです。ハウスの中に暖房用のボイラーを入れて、人工的に温度を上げて、温度が上がりすぎると換気扇^{かんきせん}などで温度を下げて調節します。この温度管理によって、収穫時期^{しゅうかくじき}をコントロールしています。太陽の光がよく当たるように、ひもでみかんの枝をつり上げたり、水や肥料を与えてやるなどの作業をして、早ければ4月中旬から収穫できるハウスもあります。



みかんのハウス栽培

シートマルチ栽培^{さいばい}と完熟栽培^{かんじゅくさいばい}

生育期に雨が多く降るとみかんは水分を吸収^{きゅうしゅう}しすぎて、味が薄^{うす}くなり(ぼやける)、甘くないみかんになってしまいます。このため、消費者の求める甘くておいしいみかんをつくるためには、園地の地面を乾燥^{かんそう}させてみかんが水を吸収しないようにすることが必要です。みかん農家では7～8月頃から収穫^{しゅうかく}までの間、みかん園に白い特殊なシート^{とくしゅ}を敷いて、雨が土にしみこまないように栽培する「シートマルチ栽培」をおこ



シートマルチ栽培実施園

なっています。また、シートマルチ栽培を
すると、シートから反射する光でみかんの
色つきも良くなります。

愛媛県では 2012年(平成 24年)産温州み
かんで、シートマルチ栽培を約 255ha (全
面積の 5%)実施しています。

また、小玉のみかんに袋を掛けて収穫時
期を遅らせ、年明けに出荷する完熟栽培も
行っています。完熟栽培したみかんは木に

長く成らしておくことで、普通に栽培したみかんよりも濃厚な味に仕上がります。



完熟栽培園

★みかんが私たちにとどくまで

たんせいこめて作ったみかんをやさしく、効率良く運ぶ

みかん農家から集められたみかんは、トラックで全国の消費者のもとへはこばれます。
トラックに積み込まれたみかんは、本四架橋を通ったり、そのままフェリーに乗って海を
わたり、全国の消費地まで届けられます。やわらかいみかんをきずつけずに運ぶため、全
農えひめでは直営のダンボール工場ちよくえいで、じょうぶで安い出荷用の箱をつくっています。箱
には、みかんの種類や産地(各地の農協)名が印刷されています。



ダンボール工場

みかんの流通

農業協同組合（農家によってつくられた組合・農協）の選果場に集められたみかんは機械や人の力により大きさや味のよし悪し、がいかん 外観などの基準により、そのまま卸売市場に出荷するみかんと、ジュースなどの加工用の原料になるみかんに分けられます。

卸売市場に出荷するみかんは、傷がつかないようにダンボール箱につめられ、消費地の卸売市場に運ばれます。卸売市場に着いたみかんは、主に卸売業者の手により仲卸業者や小売商の人たちが値段をきそい合う、「競り」にかけられます。こうして卸売市場で取り引きされたみかんが、スーパーマーケットやくだもの店などにならべられ、私たちが買うことができるようになります。収穫されたみかんが店にとどくまで、平均して5～6日かかります。

ジュースなどの加工原料になるみかんは、トラックで農協のジュース工場などに運ばれて、新鮮なうちに加工されます。加工されたジュースや缶詰は、小売業者に販売され、店にならびます。



トラックで出荷されるみかん



光センサー選果機

収穫されたみかんは、地域の大型選果場で選別されます。選果場には、果実に光を当てて1個1個の糖度(甘さ)とクエン酸(すっぱさ)を計ることができる光センサー選果機と呼ばれる機械が導入されています。この選果機で選別することにより、味のバラツキが少ない、品質が保証されたみかんが市場に出荷されています。現在、愛媛県内のほとんどの農協で光センサー選果機が導入されています。



光センサー選果



大型の選果場

みかんの加工

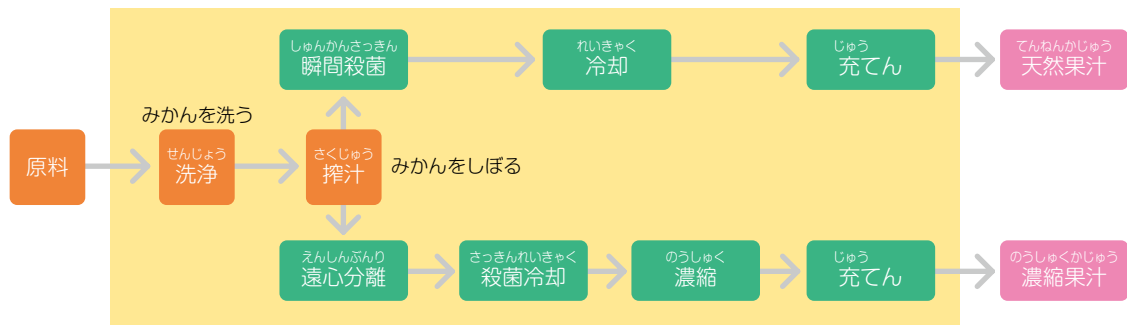
2012年(平成24年)に全国で生産されたみかんの総量は、84万6,300トンでした。このうち、加工原料に利用されたみかんは約8パーセントの6万5,300トンです。そのうちの66パーセントの4万3,200トンがジュースに加工され、缶詰には34パーセントの2万2,000トンのみかんが利用されました。

みかんの生産量とその用途

	生産量(t)	生食用(t)	輸出用(t)	加工品用(t)			
				果汁	かんづめ	ジャム	合計
昭和61年 (1986年)	2,168,000 比率(100%)	1,505,400 (69.4%)	20,600 (1.0%)	500,900 (23.1%)	140,800 (6.5%)	300	642,000 (29.6%)
平成3年 (1991年)	1,579,000 比率(100%)	1,249,300 (79.1%)	12,700 (0.8%)	199,400 (12.6%)	117,500 (7.4%)	100	317,000 (20.1%)
平成8年 (1996年)	1,153,000 比率(100%)	1,041,100 (90.3%)	4,900 (0.4%)	67,600 (5.9%)	39,300 (3.4%)	100	107,000 (9.3%)
平成13年 (2001年)	1,282,000 比率(100%)	1,155,500 (90.1%)	5,300 (0.4%)	94,600 (7.4%)	26,500 (2.1%)	100	121,200 (9.5%)
平成18年 (2006年)	841,900 比率(100%)	770,400 (91.5%)	2,700 (0.3%)	51,900 (6.2%)	16,800 (2.0%)	100	68,800 (8.2%)
平成24年 (2012年)	846,300 比率(100%)	778,500 (92.0%)	2,500 (0.3%)	43,200 (5.1%)	22,000 (2.6%)	100	65,300 (7.7%)

社団法人日本果汁協会「果汁関係資料」

みかんジュースができるまで



様々な種類のみかんジュース



写真提供：株式会社えひめ飲料

★みかんは輸出されている

みかんは、明治時代から外国に輸出しています。愛媛県の輸出量は、かつて多かった時には約 20,000 トンありましたが、現在は 2,500 トンほどで以前に比べると大きく減っています。おもな輸出先はカナダで全体の約 80 パーセントとなっており、その他アメリカや香港などに輸出しています。カナダでは「クリスマスオレンジ」、アメリカでは「テレビオレンジ」とよばれ、クリスマスの食べ物として人気があります。

★みかん農家の暮らし

みかん栽培に必要な時間

みかんの栽培は、摘果や収穫など、機械化することのむずかしい手作業が多くあります。このため、1,000㎡の土地でみかんを作るためには1年間に200時間くらいかかり、米(約30時間)と比べると必要な作業時間が多くなっています。

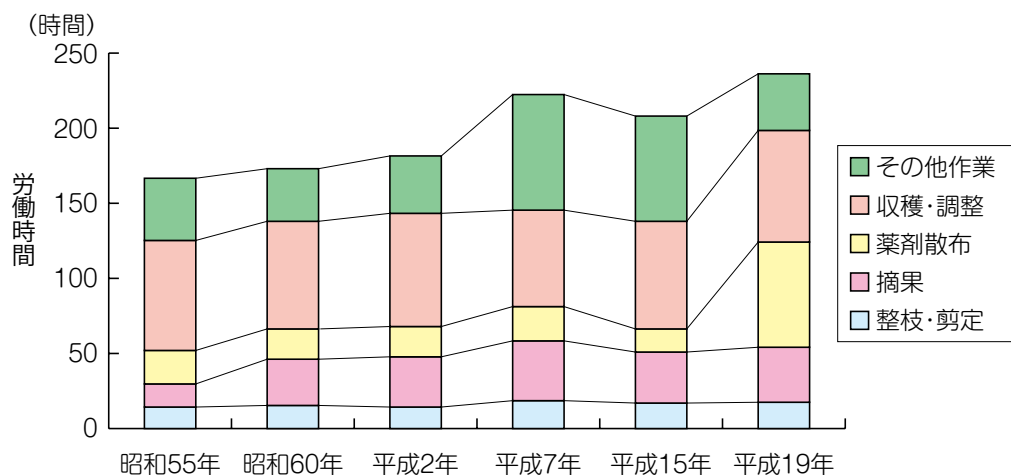
みかん農家では、できるだけみかんを作る時間を短くし、栽培できるみかん園の面積を広くするため、みかん園を平らにしたり(基盤整備)、みかん園の中に作業をするための道を作ったり(園内作業道)、作業の機械化(運搬用機械のモノレールや、水やりをするスプリンクラーなど)を進めるなど、いろいろなくふうをしています。

みかん農家の収入は

みかん栽培による収入は、その年の生産量と値段によってきまります。みかんをつくるための生産費は毎年、同じぐらい必要ですが、みかんの値段は卸売市場で決まります。卸売市場では生産量の多少により値段が上下するため、みかん農家の収入も増えたり減ったりします。

このため、みかん農家では、より多くの収入をあげるため、新しい品種に変えたり、栽培方法をくふうしたりして、高く売れるおいしいみかんを作る努力をする一方、みかんを作るために必要な資材代を節約したり、作業時間を短くして、できるだけ人件費(作業をしてもらう人を雇う費用)がかからないよう、生産費を少なくしています。ちなみに、みかんの生産費の中でいちばん多くかかるものは、収穫作業や摘果作業(むだな果実をつみとる作業)にかかる人件費です。

みかん栽培の10a(アール)当たり作業別労働時間



※平成19年の薬剤散布には除草を含む

農林水産省「農業経営統計調査(野菜・果樹品目統計)」より

★みかんを観察する

みかんの花が実をむすぶ

みかんは、私たちがみかんの皮と呼んでいるだいたい色のところ(フラベド)、その内側の白い海綿のような部分(アルベド)、さらに内側にみかんの房ふさがならんでつまっています。ひとつひとつの房は、じょうのう(こぶくろ)と砂じょう(こぶくろの中身)でできています。じょうのうは花の子房しほうが生長したものです。じょうのうの中にある、水分の多いつぶつぶしたところが砂じょうです。

じょうのうの表面には、網の目のような白いすじの維管束いかんそくがあります。維管束は、葉や土から吸収した栄養分や水分をみかんに補給するはたらきをします。

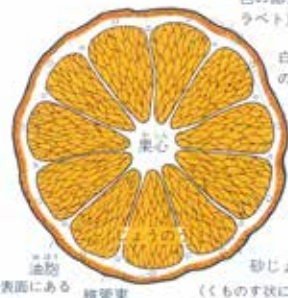


みかんの食用になる部分 (花と果実の関係)



だいたい色の部分(フラベド)

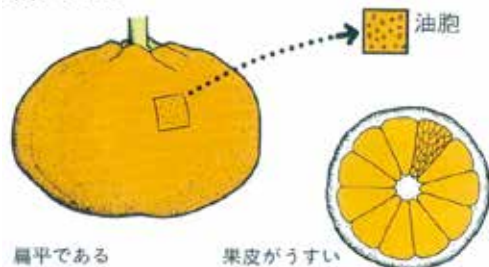
白い海綿状の部分(アルベド)



油胞 (皮の表面にあるつぶつぶ) 維管束

砂じょう (くものす状に広がり、養水分をじょうのうや果皮に補給する)

良いみかん



扁平である 油胞が小さくて多い 色が良い

果皮がうすい 果肉・果汁が多い あまく、酸が適当に高い ふくろの数が多い

おいしいみかんの見分け方

みかんは、はじめは縦方向に細長く大きくなり、甘みが増してくる夏から秋にかけて横に生長して、熟すころには扁平な形になります。

<外から見ると>

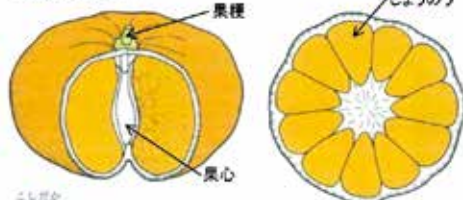
扁平な形でだいたい色がこく、枝からのびて果実をつけている部分である果梗かこうが細いみかんが、おいしいとされています。

<中身は>

だいたい色の皮をむいてみます。おいしいみかんは、果皮がうすくてやわらかく、じょうのうがたくさんあります。10ふくろ以上がおいしいようです。

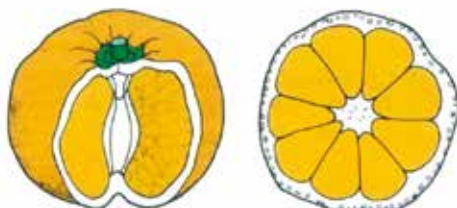
おいしい扁平なみかん

果梗が細い 果皮がうすい 扁平 じょうのうは10ふくろ以上



腰高のみかんはすっぱい

果梗が太い 果皮があつい 腰高 じょうのうは9ふくろ以下



みかんの上手な食べ方

木からとってすぐの時は酸味(さんみ)が強いので、1～2日部屋におくと、おいしく食べられます。おいしいみかんは、ほど良い酸味と甘さが調和していますが、もっともバランスがよくなるのが完熟した時です。

みかんは、ほかのくだものくらべて長く保存(ほぞん)することができます。保存する場所は、風通しがよく、なるべくすずしいところを選びます。冷蔵庫(れいぞうこ)に入れると、乾燥(かんそう)するだけでなく、甘さがなくなるのでひかえます。

★新しいかんきつの開発

みかんやいよかん、夏みかん、はっさくなど古くからある品種だけでなく、清見や不知火、せとか、最近では愛媛果試第28号(紅まどな)や甘平(かんぺい)といった新しい品種(さいばい)が栽培されるようになってきました。このような新しい品種はどこで、どの様に開発されているのでしょうか。

かんきつの新しい品種は主に国や県の試験場などで開発されています。愛媛県では、農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所で消費者(みな)の皆さんに喜んでもらえる新しい品種を開発しています。1年間に1,000個以上の種を取って植えますが、その中から新しい品種として農家の人が栽培できるものは数年に1つある程度です。新しい品種を開発するには多くの手間と時間がかかっています。

この他にも枝変わりといって、農家の畑で栽培していたものの中から、早く収穫できるようになったり、皮の色が赤くなったりといった変異(へんい)を起こす場合もあります。皆さんも注意深くかんきつの樹を観察していると枝変わりを発見することができるかも知れません。



★いろいろなかんきつ



うんしゅうみかん
一番多くつくられているかんきつ。簡単に食べられ、かんきつ王国愛媛の顔。



いよかん
ジューシーで、さわやかな香りが特徴。大粒の果肉でほどよい甘み。



ぼんかん
簡単に皮がむけて、独特な香りが特徴。濃厚でとても甘い味。



不知火(しらぬい)(デコボン)
果実上部の凸が特徴。手で簡単に皮がむける。濃厚でとても甘い味。



清見
果肉がやわらかくとてもジューシー。オレンジのような香りが特徴。



河内晩柑(かわちばんかん)
4月以降に食べられる遅いかんきつ。ジューシーであっさりとした味。



せとか
なめらかで光沢のある皮。やわらかい果肉とバランスの良い甘みが特徴。



カラ
4、5月にみかんのように食べることができるかんきつ。濃厚な甘味が特徴。



はれひめ
オレンジの香りがあるみかんのようなかんきつ。12月から食べられる。



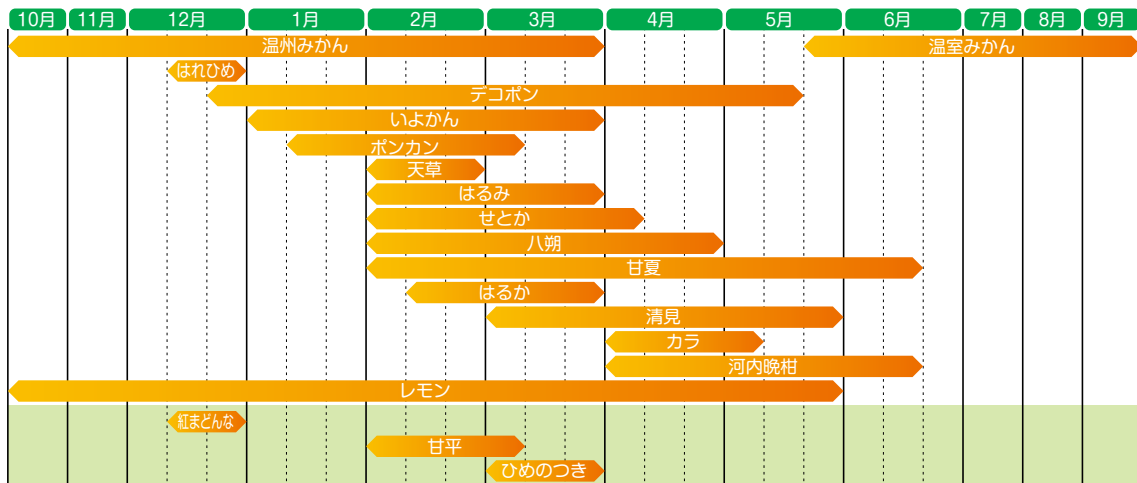
愛媛果試第28号(紅まどんな)
ゼリーのような食感が特徴。愛媛県だけで栽培。



甘平(かんべい)
平べったくて甘いかんきつ。シャッキとした食感が特徴。愛媛県だけで栽培。



タロッコ
イタリア生まれのオレンジ。熟れると皮と果肉が赤くなるのが特徴



愛媛のかんきつ21推進協議会

みかんの生産に関係する地域の農協、県の関係機関

J A 営農指導部及び関連会社

平成26年3月現在

名称	所在地	電話番号	ホームページアドレス
うま農業協同組合 営農指導課	〒799-0422 四国中央市中之庄町浜之前1684-4	0896-24-2311	http://www.ja-uma.or.jp/
新居浜市農協 経済事業部	〒792-0812 新居浜市坂井町3-10-40	0897-41-5701	http://www.ja-niihamashi.or.jp/
周桑農業協同組合 営農指導部	〒791-0502 西条市丹原町願連寺527-1	0898-68-7812	http://ja-syuso.or.jp/
東予園芸農業協同組合 営農事業部	〒791-0594 西条市丹原町今井431	0898-68-4545	http://www.toyoengei.jp/
越智今治農業協同組合 営農販売部営農指導課	〒794-0081 今治市阿方甲246-1	0898-34-1871	http://www.ja-ochiima.or.jp/
松山市農業協同組合 生産部指導課	〒790-0003 松山市三番町8丁目325-1	089-946-1611	http://www.ja-matsuyama.or.jp/
えひめ中央農業協同組合 営農部生産指導課	〒790-0011 松山市千舟町8丁目128-1	089-943-2123	http://www.ja-e-chuo.or.jp/
愛媛たいき農業協同組合 営農部営農指導課	〒795-8506 大洲市東大洲198	0893-24-4181	http://www.ja-ehimetaiki.or.jp/
西宇和農業協同組合 営農指導部営農指導課	〒796-0031 八幡浜市江戸岡1丁目12-10	0894-24-1115	http://www.ja-nishiuwa.jp/
東宇和農業協同組合 明浜農産センター	〒797-0111 西予市明浜町俵津8-504-1	0894-65-1723	http://www.ja-higashiwa.or.jp/
えひめ南農業協同組合 青果部みかん指導課	〒798-0031 宇和島市栄町港3-303	0895-22-8111	http://www.ja-eminami.or.jp/
全国農業協同組合連合会 愛媛県本部 果実課	〒790-8555 松山市南堀端町2-3	089-948-5761	http://www.eh.zennoh.or.jp/
株式会社えひめ飲料	〒791-8603 松山市安城寺町478	089-923-1511	http://www.ehime-inryo.co.jp/

国、県・普及指導関係

名 称	所在地	電話番号	ホームページアドレス
中国四国農政局 松山地域センター	〒790-0066 松山市宮田町188番地	089-932-1177	http://www.maff.go.jp/chushi/nousei/ehime/
東予地方局 産業振興課	〒791-0508 西条市丹原町池田1611	0898-68-7322	http://www.pref.ehime.jp/tou50107/tou50107.html
四国中央農業指導班	〒799-0404 四国中央市三島宮川4-6-53	0896-23-2394	http://www.pref.ehime.jp/tou99903/tou99903.html
今治支局 産地育成室	〒794-0042 今治市旭町1丁目4-9	0898-23-2570	http://www.pref.ehime.jp/tou51111/tou51111.html
しまなみ農業指導班	〒794-2305 今治市伯方町木浦甲4637-3	0897-72-2325	
中予地方局 産業振興課	〒790-0873 松山市北持田町132	089-931-5990	http://www.pref.ehime.jp/chu52109/chu52109.html
久万高原農業指導班	〒791-1201 上浮穴郡久万高原町入野263	0892-21-0314	http://www.pref.ehime.jp/chu99906/chu99906.html
伊予農業指導班	〒799-3122 伊予市市場127-1	089-982-0477	http://www.pref.ehime.jp/chu99907/chu99907.html
八幡浜支局 産地育成室	〒796-0048 八幡浜市北浜1丁目3-37	0894-27-0329	http://www.pref.ehime.jp/nan53127/nan53127.html
大洲農業指導班	〒795-0063 大洲市田口甲425-1	0893-24-4125	http://www.pref.ehime.jp/nan99908/nan99908.html
西予農業指導班	〒797-0015 西予市宇和町卯之町4-445	0894-62-0407	http://www.pref.ehime.jp/nan99909/nan99909.html
南予地方局 産業振興課	〒798-8511 宇和島市天神町7-1	0895-22-5211	http://www.pref.ehime.jp/nan54106/nan54106.html
鬼北農業指導班	〒798-1341 北宇和郡鬼北町近永800	0895-45-0037	http://www.pref.ehime.jp/nan99913/nan99913.html
愛南農業指導班	〒798-4110 南宇和郡愛南町御荘平城3048	0895-72-0149	http://www.pref.ehime.jp/nan99912/nan99912.html

県・試験研究関係

名称	所在地	電話番号	ホームページアドレス
農林水産研究所	〒799-2405 松山市上難波甲311	089-993-2020	http://www.pref.ehime.jp/h35118/1707/siteas/index.html
農林水産研究所 果樹研究センター	〒791-0112 松山市下伊台町1618	089-977-2100	http://www.pref.ehime.jp/kashi/index.html
農林水産研究所 果樹研究センター みかん研究所	〒799-3742 宇和島市吉田町法花津7-115	0895-52-1004	http://www.pref.ehime.jp/h35120/kajyunanyo/index.html
農林水産部農業振興局 農産園芸課	〒790-8570 松山市一番町4丁目4-2	089-912-2566	http://www.pref.ehime.jp/h35500/h35500.html

※愛媛かんきつ情報缶

かんきつに関するいろいろな情報がいっぱい。
<http://www.pref.ehime.jp/h35500/kankitsu>





『愛媛産には、愛がある。』

— 愛媛の農林水産物統一キャッチフレーズ —

愛媛県の県名である「愛」の文字と生産者の慈しみが実ったものとして、県産農林水産物をとらえ、「愛がある」と表現しています。「愛」には、真心や人情とも言える暖かみ、そして愛媛そのものが含まれています。

このキャッチフレーズは、全国公募の中から平成14年2月に決定しました。書には、詩人故 坂村真民先生の愛媛を愛する暖かい思いが込められています。

愛媛みかんのはなし

2014年11月発行

発行 愛媛県農林水産部
農業振興局農産園芸課
〒790-8570 松山市一番町4-4-2
TEL (089) 912-2566