

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!



## 大分県津久見市 が応援するふるさと名物

歴史ある尾崎小ミカンに代表さ  
れる津久見みかんと柑橘を加工  
した商品群





ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成29年2月27日

大分県津久見市

地域の  
プロフィール



津久見市は、大分県の南東部にあり、東は日豊海岸国定公園に指定されている豊後水道に面し、典型的なリアス式海岸で風向明るい津久見湾を形成する農山漁村と鉱工業の町です。

気候は、瀬戸内海と太平洋海岸式気候の両方の特長をそなえ大きな寒暖の差はなく、比較的温かな気候に恵まれており、年平均気温は16.5度前後、降雨量は年間2,000mm前後です。

その温暖な気候により、古いみかん栽培の歴史を持ち、日本一の産出量を誇る石灰石とともに、「みかんとセメントの街」としても知られています。

津久見みかんの歴史は、天平12年（740年）に仁藤仁左衛門が上青江の松川地区で小ミカン栽培を始めたというが、津久見のミカン栽培の始まり（「津久見柑橘史」による。）です。松川地区で栽培していた小ミカンを約400年後の保元2年（1157年）に又四郎という人物が蔵富地区に移植したのが現在の「尾崎小ミカン先祖木」であると言われています。昭和12年には、国の天然記念物に指定され、柑橘としては全国一の古木として有名です。



# 1 主な地域資源

## ◆津久見みかん

津久見市農業の基幹作目である柑橘は、消費者ニーズに対応した周年栽培、周年出荷を目指した農業経営が行われており、ハウスミカン、温州みかん、ポンカン、サンクイーンなど一年を通じバラエティに富んだみかんが栽培されています。



©tsukumi city

津久見で栽培されている主なミカンの品種			津久見みかんの旬カレンダー											
分類	品種・品目名	特徴	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハウスミカン	ハウスミカン	毎年、全国で一番早く出荷される高級品種！				4月上旬～8月上旬								
極早生(あおいた早生、日南1号等)		本格シーズンの先鋒、すっきりとした甘みが人気！								9月中旬～10月下旬				
早生温州(宮川早生、興津早生等)		コク、甘味とほどよい酸味のバランスが魅力！									10月中旬～11月下旬			
普通温州	石地(イシジ)	甘みが強く、食べごろも早いので大人気です！										11月中旬～12月下旬		
高糖系 普通温州	サンつくみ※	大玉で甘みが強い高糖系の主力品種です！											11月下旬～1月下旬	
※(商標名)	青島温州	高糖系の代表品種で、サンつくみと並ぶ主力品種！											12月上旬～2月中旬	
	金峰(キンボウ)	青島系の改良品種、コクのある甘みが人気！											12月上旬～2月中旬	
中晩柑類	ハウスデコポン※	人気のデコポンをいち早くお届け！贈答用に最適！										11月上旬～12月中旬		
※(商標名)	サンセレブ※	別名ゼリーオレンジ、ゼリーのような食感が大人気！											12月中旬～1月中旬	
	ポンカン	むきやすく香りよく、さっぱりとした甘味が魅力です！											11月下旬～1月下旬	
	デコポン※・不知火	甘みが強く、食べやすが人気です！								1月上旬～3月下旬				
	八朔(ハッサク)	しっかりとした、ツツツッとした食感とほろ苦さが人気！							2月上旬～4月上旬					
	はるみ	むきやすく柔らかな果肉、甘みと食べやすが人気！						2月上旬～3月上旬						
	甘夏(川野夏橙)	津久見が発祥の品種で、さわやかな大人の味！							3月上旬～5月中旬					
	清見(キヨミ)	果汁が多く、甘味とオレンジの香りが楽しめます！							3月上旬～4月下旬					
	サンクイーン※	大分県が全国2位の生産量を誇る人気品種！							3月上旬～5月上旬					
	デコ330※	開花から330日間樹上完熟したデコポンで、大好評！							4月中旬～4月下旬					
	その他	カボス	爽やかな香りと酸味が、料理素材を引き立てます！						8月上旬～3月上旬					
	ハウスカボス	大分県が全国に誇る旬の香りをいち早くお届け！								3月中旬～7月下旬				

## 2

### ふるさと名物

#### ◆津久見みかんの加工品

果汁100%のみかんジュースやジャム、風味を生かした和菓子、洋菓子など旬なみかんを余すことなく利用した商品開発が展開されています。津久見みかんの美味しさを年中堪能できる商品が市内の各店舗に並んでいます。



# 市町村の取り組み

## 1

### 独自の支援策



みかん生搾り器「Zumex」



尾崎小三カン収穫体験

#### ◆津久見みかん再ブランド化

農協の合併により「津久見みかん」として流通がされなくなり、産地としての知名度が薄れています。それを打開するため、津久見市農業再生協議会が中心となり、段ボール箱のリニューアルやパンフレット、近所に配るときなどに利用するおすそわけ袋の作製などを行いました。

今後は、一定基準をクリアした特選みかんの確立や気候の変化にあった柑橘の育成支援など柑橘の生産振興に積極的に取り組みます。



#### ◆津久見みかん担い手育成

温暖な気候に恵まれ、日照も土壌の水はけも良いことで糖度が高く、風味良好なみかんができる条件は整っているものの、生産者の高齢化は否めません。歴史ある柑橘産地を後世に引き継ぐ担い手の育成（ファーマーズスクール）を行っています。

ファーマーズスクールは、ベテラン農家の指導による研修（1年以上2年未満）制度です。研修期間中は、青年就農給付金の準備型（年間150万円）の助成と家賃補助（1/2以内、上限25,000円/月）を受けることができます。

#### ◆津久見みかん P R

10月の津久見ふるさと振興祭や2月の豊後水道河津桜まつりなどのイベントでの直売や、自分で投入したみかんがジュースになる工程が見えるみかん生搾り器（Zumex）をつくみん公園のコンテナ293（ツミ）号に置いたりと、みかんを存分に堪能できるようになっています。また、収穫体験を行うなどして美味しさや歴史をPRしながら、加工品などで付加価値を高め、地域の活性化にもつなげます。



豊後水道河津桜まつり

## 2

### その他の 地域資源

#### ◆津久見山椒

平成19年に奈良県から移住就農した方が栽培を始めたのをきっかけに山椒の栽培が広がっています。

山椒は、ミカン科に属していることもあります。みかんの産地である津久見市の新たな特農産物として、みかん同様に栽培や加工品開発が展開されています。



山椒塩ポン酢、山椒醤油



#### まぐろ山椒鍋

山椒を練り込んだ“まぐろのつみれ”を入れることを統一基準としています。店舗によって出汁に含ませたり、具材に入っています。山椒のピリリとした辛みが特徴的な、大人向けの鍋です。

#### ◆まぐろ（ヨコヅーナ）

津久見市では、保戸島（ほとじま）を基地とした近海・遠洋マグロ漁業を明治中頃から行っています。

近年では、ブリやヒラメ等の養殖漁業も盛んになってきたほか、天然ものに全くヒケを取らないと評判の「津久見産養殖本まぐろ」が注目されています。

