

なごみ通信

旬のキャンペーン

日時: 12/7(木) - 8(金)
場所: イオンモール鹿児島

市内産農林水産物の
試食・販売など



暮れの市

日時: 12月中旬
場所: みなと大通公園

市内産農林水産物の販売、
しめ縄づくり、寄せ植えづくりなどの
各種体験など



第24回 世界一桜島大根コンテスト

日時: 1月下旬
場所: 道の駅「桜島」
火の島めぐみ館

桜島大根コンテスト、
ブリ大根汁販売、
重量当てクイズなど



桜島だいこんフェア・ オープニングイベント

日時: 1月下旬~2月
場所: 県内飲食店、
天文館ベルク広場

県内飲食店の参加店舗にて、
桜島大根を活用した
メニューや商品の提供など



いちごさんの 暮らし上手日記

文・イラスト/前田 陽子



12月になったら桜島
小みかんの産地ツアーを
しよう!



いつもこの時期は
桜島小みかんの
詰め放題が
うちの恒例です



でも好きなのは12月しか
食べられないのが残念



加工品ならジャムや
アイスやケーキの中
まじり込ませよう!

イベント開催については、当JAのLINEやホームページでお知らせしますので、登録してね!



LINE@ やってます!

JAのイベントやキャンペーンなどお得な情報をお届けします。
「友だち追加」からID検索またはQRコード登録してください。

JA鹿児島みらい
公式アカウント

@rjp1931r



PRESENT 20名様に!

「旬のおまかせ詰め
合わせセット」を抽選で
20名様にプレゼント!

応募締切は、令和6年1月20日(土)まで

官製はがき、または下記専用応募はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、性別、
電話番号、e-mailアドレス等のご記入、アンケートにお答えいただきご応募ください。

*専用応募はがきを切り取り切手を貼って投函してください。また、切手を貼らずに、お近くのJA各支店
窓口へお持ち頂いても構いません。応募締め切りは令和6年1月20日(土)消印有効となっております。
当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

ご注意 この応募の際にご記入いただきました個人情報(抽選・賞品発送・アンケート統計以外の目的
で使用する)はございません。また、お送りいただいた応募はがきは、責任を持って速やかに
適切な方法で処分いたします。

INFORMATION

JAグループは乃木坂46の協力を得て、国消国産®の理解醸成に取り組んで
います! 特設サイトでは、国内農業の魅力や課題などについて、各メンバーと
楽しく学べるクイズコンテンツや各種動画コンテンツなどを展開しています。
*国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するとう考え方のこと。



JAグループ 乃木坂46

推します「国消国産」

乃木坂46と食や農業を学ぶ、動画やクイズを特設サイトで公開中

編集後記

今年も桜島小みかんが味わえる季節になりました。
この時期になると年の瀬を感じながら焦る気持ちを
落ち着かせるために、1日に1個以上の桜島小みかんを
頂きながら香りと美味しさに癒されています。

今回のnagomiでは桜島小みかんの魅力をギュッと
詰め込んでみました。nagomiを読みながら、この時期
にしか味わうことのできない桜島小みかんの美味しさ
をご堪能ください。またイベント等でも販売しています
ので、ぜひ覗いてみてください。

mirai子



JA 鹿児島みらい

〒892-0817 鹿児島市小川町27番17号
☎ 099-239-9300 FAX 099-239-9320
https://ja-kagoshimamirai.or.jp

お手紙ですが
切手をお貼り
下さい

郵便はがき
8920817

鹿児島県鹿児島市小川町27番17号
JA鹿児島みらい nagomi
読者アンケート 係行

電話 099-239-9300
FAX 099-239-9320

お名前(フリガナ) _____ 年齢 _____ 性別 男 女 不明

ご住所 _____ 〒 _____

お電話番号 _____

ご職業 会社員(業種: _____) 主婦 公務員 学生
自営業 農家 その他 _____

e-mailアドレス _____



みかんは小つつぶ 甘さは大つつぶ

桜島の大地が育んだ桜島小みかん

桜島小みかん
うんまかよー



旬感果実

みかんは小つぶ 甘さは大つぶ

桜島の大地が育んだ桜島小みかん

鹿児島の冬の風物詩として昔から親しまれている桜島小みかん。また、2017年11月には国が認めた地域ブランド(GI)にも登録されました。桜島の麓でたくましく、そしておいしく育てられている桜島小みかんについて、2組の生産者に話を聞いてみました。

地理的表示(GI)保護制度とは…



その名称から当該産品の産地を特定でき、産品の品質等の確立した特性が当該産地と結び付いているということを特定できる農林水産物・食品を、農林水産省が認定する制度。桜島小みかんは鹿児島県で2例目、農産物としては県内で初めて登録されました。



この小さきこそ、オンリーワン

「桜島小みかんは、強い甘みもちろんですが、皮をむいた時に芳醇な香りがパッと広がる。それが、一番の魅力だと思います」と朗らかに教えてくれたのは、桜島柑橘ハウス振興会の会長を務めている白川隆さん。みかん農家として50年以上の経験を誇る大ベテランです。直径は4〜5センチ、重さ40〜50グラム、糖度は12〜13度。抜群の甘さと香りが特徴の桜島小みかんですが、以前は在来種として細々と作られていただけでした。白川さんが就農した1960年代は温州みかんが主流の時代。しかし、桜島小みかんに可能性を感じた白川さんが本格的に栽培を開始。高い評価を得たことで、栽培する農家が一気に増加し、今ではすっかり鹿児島を代表する特産品となりました。出荷の最盛期は12月。贈答用として高い人気を誇りますが、「自宅でもっと食べてほしい」と小学校へのお出前授業なども行っているそうです。最近では「紅さくら」という新しい品種への転換を進めているという白川さん。少し赤みがかった果皮の色が鮮やかで糖度が高く、これまでの桜島小みかんより早く出荷できるのが特長です。とはいえ、まだまだ試行錯誤の段階。「これからも品質を落とさず、もっとおいしく作り続けていくこと。それが私たち生産者の使命だと思っています」と力強く語ってくれました。

白川 隆さん

桜島柑橘ハウス振興会 会長
桜島ブランド総合販売促進対策協議会 会長



ハウスで笑顔を見せる白川さん。実は「みかんは小つぶ甘さは大つぶ」のキャッチフレーズの発案者でもあります。

ブランド名に恥じない小みかんを作っていきたい

坂元 克明さん
末奈子さん

桜島柑橘ハウス振興会

埼玉から移住してきた坂元さんご家族。夫の克明さんは桜島出身で、定年後のUターンを計画していましたが「いつか戻るなら父親が元気なうちに」と考えて早期移住を決断。奥様の末奈子さんも、お子様と過ごす時間が増えればと承諾しました。

小みかん作りはまだまだ3年目。自ら開墾した畑には、背の低い苗木が150本ほど植わっています。現在は別の畑でハウスを借りて旬の野菜やブドウなどを作っており、来年3月にハウスを建てる予定とのこと。「こんなに汗をかくことは今までなかった(笑)」と、農業未経験の末奈子さんも毎日たっぷりと汗をかいています。

以前からお父様が桜島小みかんを本格的に作り、いわば最も身近な先輩。いろいろ教わっているのではと思いきや、「もちろん聞いたら教えてくれるのですが、その前に父が私の畑ですでに作業をしてくれているんですよ(笑)」と、ご家族の愛情を感じるエピソードを教えてくださいました。

「桜島小みかんは、鹿児島島のそして桜島の大切なブランド。そのブランドに恥じないよう、頑張っ作っていきたくと思います」



「いつになっても作り続けられるよう、みんなで良くしていきたい」と克明さん。



Sakurajima Komikan Story

【桜島小みかん 出荷までのおおまかな流れ】

START!



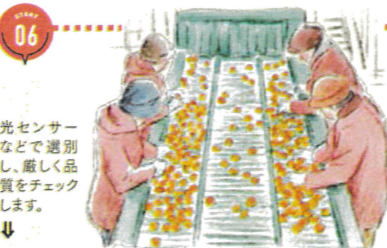
01 土に石灰と堆肥を施して軽く中耕し、桜島小みかん配合の施用に努めます。この土作りが1年でもっとも大切な作業となります。



02 果実をつけやすいように不要な枝を剪定します。



03 病気にかかったり虫に食べられ見栄えが悪くなった果実を摘果。



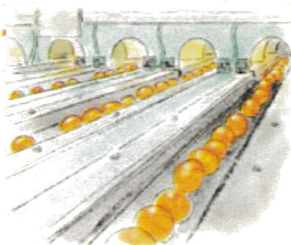
04 光センサーなどで選別し、厳しく品質をチェックします。



05 着色が進んだら収穫します。



06 枝刈りは台風対策や品質向上に欠かせません。



07 赤外線などで糖度を判定するシラセンサーで、13度以上のものだけを選別。



08 品質チェックされたものを、一玉ずつ丁寧に箱詰めしていきます。

ネットでも購入できます

はくばく桜島

桜島ブランド協議会
公式オンラインショップ

Sakurajima komikan products

【桜島小みかんを使った商品】



桜島小みかんサイダー「桜の海」
桜島小みかん本来の香りや甘さを引き立たせ、香り高く清涼感あふれるサイダー。冷やして飲むとおよし。



小みかんジュース
ボトル1本につき、桜島小みかん約11個を搾汁に絞った100%ストレートタイプのジュースです。すっきりした味わいです。



小みかんグラッセ
桜島小みかん1個を丸ごと砂糖でじっくりと、爽やかな甘さとほんのりした苦味が特徴です。



桜島小みかん 天塩
桜島小みかんの香りが最も楽しめる皮の粉末に焼塩を加えました。天ぷらにかけるとおススメ。



極み 桜島小みかんボン酢(ハウチタイプ)
桜島小みかんのボン酢に、桜島大根おろしのフリーズドライをたっぷり入れました。桜島ならではの味です。



寶CRAFT(桜島小みかん)
桜島小みかんの果肉をまるごと搾ったストレート混濁果汁の耐ハイ。九州沖縄地域限定発売です。

※「道の駅『桜島』火の島めぐみ館」や「おいどん市場与次郎館」など県内各地で販売中。

中島 孝子さん

さくらじま旬彩館
代表取締役



nagomi | vol.11 | 2023 WINTER
アンケートはがき

Q1. JAが発行しているnagomiを何回ぐらい読んだ事がありますか。また 入手方法を教えてください。

● nagomiを()回ぐらい読んだ事がある。

入手方法について ● 友人・知人 店舗()
JA職員 その他()

Q2. 今回のnagomiで桜島小みかんの魅力が伝わりましたか。伝わった なんとなく伝わった 伝わらなかった

Q3. nagomiを読んで桜島小みかんを購入して食べましたか。食べた 食べていない

Q4. Q3で購入された方へ 桜島小みかんを食べた感想をお書きください。()

Q5. nagomi11へのご意見・ご感想がありましたらお聞かせください。()

*アンケートハガキを令和6年1月20日(土)までにご返送いただいた方に、抽選でプレゼントを差し上げます。