

神奈川県内収穫量 1 位！小田原のみかん

一年をととして柑橘類が栽培される

一般的に「みかん」といわれる温州みかんは、海沿いが栽培に適しています。小田原は温暖な気候と、富士山の火山灰による水はけのよい土壌、相模湾に面する地形に恵まれ、江戸時代に柑橘栽培が始まりました。1887(明治20)年の東海道鉄道、翌年の小田原馬車鉄道の開通をきっかけに商品化。1892(明治25)年頃には、下曽我村の長谷川勝五郎が栽培を奨励し、その後、足柄下郡で大規模な栽培がおこなわれました。

戦争による生産中断や価格下落による他品種への改良などを経て、今なお、みかんをはじめとする柑橘栽培は続けられ、柑橘類全体の生産量は県内で第一位です。様々な柑橘類が栽培されているため、直売所には常に何かしらの柑橘が並んでいます。石積みの段々畑を中心に行う柑橘栽培は、5月に柵温州ミカンの白い花、収穫期のオレンジ色の実、栽培に携わる人の営みとともに良好な地域環境を作っています。



小田原では、みかんの収穫時期は早生みかんでも11月からになり、年末に収穫したみかんを「貯蔵庫」へ貯蔵し、酸が抜けた年明けから出荷します。全国の産地からの出荷がなくなる時期にも出荷できるので、重宝されています。

小田原地域で栽培される主な品種

湘南ゴールド

「幸せを呼ぶ新感覚オレンジ」として、ゴールデンオレンジに今村温州を交配して、県が開発した新品种。色は鮮やかな黄色がで、上品な甘さと華やかな香りが特徴。

大津みかん

湯河原町で生まれ「大津四号」として品種登録された。果実が扁平で大玉系の品種だが、甘味と酸のバランスがよく、小田原みかんのエース。

青島みかん

収穫後は農家が蔵で保管し熟成され、出荷の時期を待つ。大津みかんと同様、味と酸のバランスがよく風味が濃厚。貯蔵性に優れていることから、大津みかんの後に出回る。

清見

樹で越冬・完熟を待って収穫される。早生みかんとネーブルの特徴がミックスされた独特の甘さと香りがあり、豊富な果汁を持っていることから、根強い人気がある。

はるみ

近年育成された新しい品種です。果実は大きい上に食べやすく、おいしいみかん。

レモン

初冬、果実にやや青みがある時期から翌年初夏にかけて少しずつ収穫・出荷される。片浦レモンは、減農薬で栽培されていることから、安心・安全なレモンとして喜ばれています。

みかんを自分で収穫したい！ ～そんな時～

みかんの木オーナー制度

みかんの木のオーナー制度は、1本の木になるみかんが、すべてオーナーのものになる制度です。

日頃の栽培管理は農家が丹精込めて行います。

オーナーは、みかん狩りを楽しんで、太陽と大地の恵みが甘く凝縮された美味しいみかんを味わってください。

みかん狩り～味覚採り～

小田原では、みかん以外にもブルーベリー、山菜など、様々な種類の味覚狩りを楽しめます。

是非、取れたての小田原の味覚を体験してみてください。

市ホームページ <http://www.city.odawara.kanagawa.jp/kanko/Leisure/playing/experience/mikangari.html>

梅

みかん

オリーブ

イチゴ

畜

産

水

稲