

だいたい

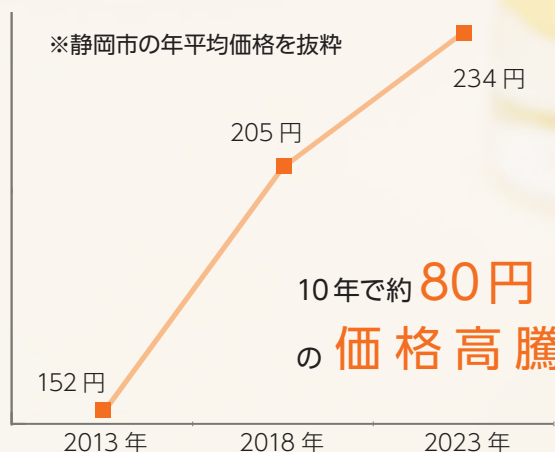
橙色の神座の原石

～住民主体の取り組みが変える未来～

これから、旬を迎えるみかん。市内でみかんの産地といえは「神座」を、思い浮かべる人が多いのではないだろうか。同地区を盛り上げようと、地元農家などで作る団体「神座みかんを育てる会」が活動しています。今後の、みかんの未来を考えます。

昨今、農作物の価格高騰がよく話題になっている。天候不順などに起因する不作は、日本だけでなく世界中で発生。その影響を受けているオレンジは、10年前に比べジュースの販売価格が上昇している（グラフ）。

オレンジジュース（1ℓ）の平均小売価格の推移



出典：e-Stat 政府統計の総合窓口 小売物価統計調査（動向編）を基に作成

神座みかんの種類

かつての神座みかんは、酸っぱいのが特徴といわれていました。現在では改良を重ね、酸味と甘味のバランスの良いみかんが栽培され、市内外からも人気を集めています。

また、冬に収穫できる数種類の品種のみが作られていましたが、現在では約 10 種類のみかんが栽培されています。1 年を通して味わうことができるようになりました。



極早生（ゆら）



青島みかん

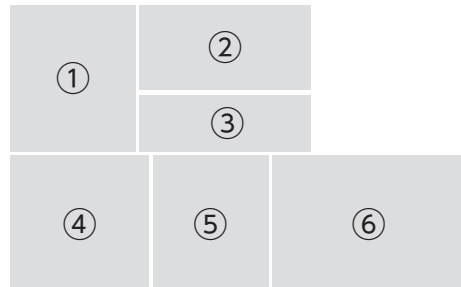


はるみ

栽培されている主な品種

※天候などによって、時期は変動します。

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
出荷品種		極早生	早生			はるみ	不知火				極早生（ハウスみかん）	
				晩生（青島みかん）				甘夏				



①ハサミで丁寧に収穫 ②旬を迎え色づく温州みかん ③収穫後、選別が行われる倉庫 ④消毒の散布 ⑤みかんを入れる収穫袋 ⑥今シーズン収穫された早生みかん



神座みかんの始まり

中国から日本に伝来したみかんが、江戸時代に静岡県に伝わり、明治4年に温州みかんの栽培が神座で始まったと言われています。「神座みかん研究会」は、昭和7年頃に発足。剪定・施肥・貯蔵などの技術を学び、アメリカやカナダに輸出されるようになりました。



神座地区を照らす朝日（居林から望む）

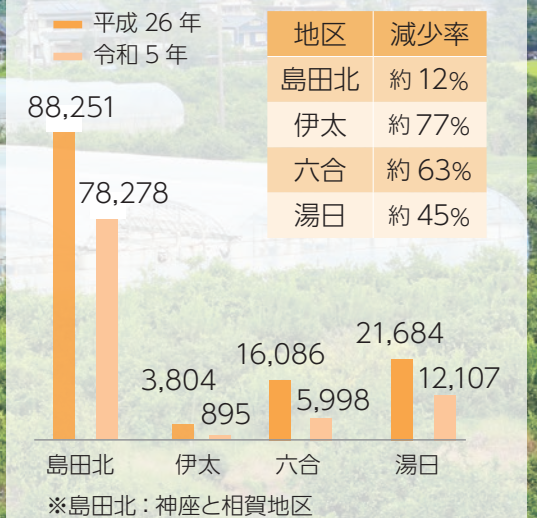
みかん農家の現状

神座地区の生産者と出荷量は、ともに減少しています。しかし、神座地区には大井川農業協同組合（以下「JA大井川」）の会員ではない農家も、多く存在するため、個人農家の実態は正確には分からないのが現状。地元農家の話によると「減少する中でも辞めた畑は、隣の農家に譲るなどして可能な限り維持してる」といいます。JA大井川島田管内の他の地域では、出荷量が約 45%～77% 減少しています。神座地区では他と比較して、減少の割合は少ないです。

神座地区みかんの生産者数



みかんの出荷量（JA 大井川島田管内）



水路橋から望む神座のみかん畑



情報共有する「神座みかんを育てる会」のメンバーたちと JA 職員

基準の統一化を目指し技術・知識の共有

JA 大井川では「みかん寺子屋」を開催し、農家へのアドバイスを行っています。病気に関する資料をまとめて配布するなど、助言を行っています。また「神座みかんを育てる会」は毎月会合を開き、情報共有を図っています。地域の思いに協力し、関係団体とさらに連携するようになりました。

実は出荷されないみかんも多い!?

極早生など日持ちしない品種は、早めに収穫しなければいけません。また、台風や猛暑、害虫などによって傷んだものは、出荷されずに捨てられるなど、知られていない苦悩があります。



出荷できずに落ちたみかん

これから



無人販売に並ぶみかん

農業の未来は明るい



きたがわ しん
北川 森さん

神座みかんの在るべき姿

歴史あるみかんの産地として、今後も守っていかなければいけないと考えています。受け継いできた魅力をより高めていく必要があります。

神座地区は、農業に取り組みやすいと感じています。

就農して感じた地元の良さ
就農して約10年。昨年、父から経営を継承しました。始めのうちは経験も浅く、苦労しかありませんでした。しかし、周りの農家が顔見知りということもあり、いろいろな教えてくれました。今では逆に聞かれることもあり、お互いに良いコミュニケーションが取れていると思います。神座地区は、農業に取り組むやすいと感じています。

それぞれの農家で異なる良さがあるので、技術や知識の共有をしてお互いに高め合っていくことが大切だと思います。より良いものを作ろうとする意識が、産地として生き残れるか重要になります。また一つ一つの農家が、知識や技術を身に付け、強くなってほしいです。
神座では、無人販売や直接買いに来るお客さんが中心です。対面で売ること、生の声を聞くことができ、励みになっています。中には親がよく買いに来ていて、その子どもも買いに来るようになり、次世代に継承されているのを感じています。農家の数は減っていますが、農業の未来は明るいと感じています。

これまで

地域の連携が必要



みかんの間引き作業

神座みかんの変遷

JA 大井川のハウスみかん部会には当初40人いて、内10人が神座の農家でした。今では全体で4人、内3人が神座の人となってしまいました。露地栽培の農家も減っていますが、平地では隣の農家に譲ったりして、面積的にはあまり変わっていないと思います。昔はみかんの価格が安定せず、お茶を主とする人が多かったですが、今は定年退職後にみかん農家を継ぐ人も多くなってきました。ファーマーズマーケットができて、自分の名前で売れる場所ができたことも大きいです。また、栽培される品種も多くなり、一年を通して販売されるようになり、価格も安定するようになりました。

時代に適した変化を

みかんには、表年と裏年があり、収穫量に差が出ます。近年では、夜との寒暖差が少ないことや乾燥・長雨など天候の影響、今年は害虫の影響で作りづらくなっています。
これまでは、地域で一緒に何かをするという動きはなく、それぞれの農家が個別に栽培、販売してきました。しかし今は、地域を盛り上げるためには、地域が一体となって取り組むことが必要だと感じています。品質や品種の管理などさまざまな課題はありますが、統一した方法で栽培できれば、神座みかんの一体感が生まれると思います。遠方からも買いに来る人がいるからこそ、価値を高めていきたいです。



つかもと めいじ
塚本 明治さん

神座地区の^{みかん}原石を

さらに輝く^{宝物}に



「神座みかんを育てる会」メンバーの一部

廃棄量削減の取り組み

神座地区では、市場に出荷できないみかんを有効活用した、ジュースやジャムなどの加工品の生産は、これまであまり行ってきませんでした。しかし、オレンジジュースの価格高騰など社会情勢が変化する中、6次産業化への有効活用を検討しているところです。

昨年、地元農業の活性化とSDGsへの貢献を目指して、ホテルアソシア静岡が神座の摘果みかんを活用した料理を提供しました。

規格外の農作物は、市場に出回る前に廃棄処分されてしまうことが多く、その廃棄量は食品ロスの統計には含まれません。これは「隠れ食品ロス」とも呼ばれ、その活用を模索している農家が多いといわれています。同ホテルと神座のみかん農家が連携し、お互いの考えが一致したことで実現しました。今年も同ホテルで、摘果みかんを使った料理が提供されます。

※摘果みかん：みかんの成熟の途中で、間引かれる未熟なみかんのこと。

ホテルアソシア静岡で提供された料理の一部



令和6年
和牛とみかんの甘酢ソース炒め



令和5年
みかんのチーズケーキ

変えるのは、

そこに住む住民

みかんの産地である神座で、地域を盛り上げようと新たな取り組みをする「神座みかんを育てる会」。地域振興と神座みかんの価値向上を目指し、住民主体でみかんのブランド化の検討や統一ロゴの作成など、

新たなPR方法と6次産業化の研究などを進めています。行政や関係機関を上手に頼りながら、地域の価値を高めるために技術や知識の共有・向上など、試行錯誤しています。

地域の在り方を考える

地域振興やにぎわい創出は、行政・企業・市民のどれか一者だけでは難しいのが現状です。高齢化など現代の課題には、それぞれが強みを生かして、連携することが大切。また、時代の変化に対応し、柔軟に変わっていくこと、挑戦することも必要だと思っています。そして、にぎわいを創るには他力ではなく、住民が地域をどのようにしたいのかを考え、行動することが求められます。さまざまな分野で地域のために、活躍している人が存在します。新たに住む人や若い人など、お互いに認め合い、高め合うことが地域の住みやすさに、つながるのではないのでしょうか。

今はまだ原石かもしれない。でも「神座みかんを育てる会」の活動によって、この地区のみかんが地域にとってかけがえのない、輝く宝物となることを待ち望みます。すべては、神座地区の未来のために。



産業支援センター
とみなが まさかつ 富永 正克 参事

幅広いビジネスサポート

産業支援センターでは、国・県・市の補助金の紹介や企業と企業、企業と人、人と人とのマッチングを行っています。加えて、創業や販路開拓、経営改善などの課題に関して、相談内容に応じた専門家相談やスキルアップセミナー・交流会などを通じて、共に解決を目指しています。ぜひ、お気軽にご相談ください。



産業支援センター
54・5760