

日本農業遺産

みかん栽培の礎を築いた 有田みかんシステム

日本農業遺産とは？



有田地域紹介
農水省HP

有田みかん地域農業遺産推進協議会

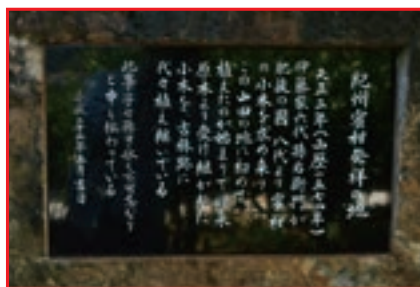
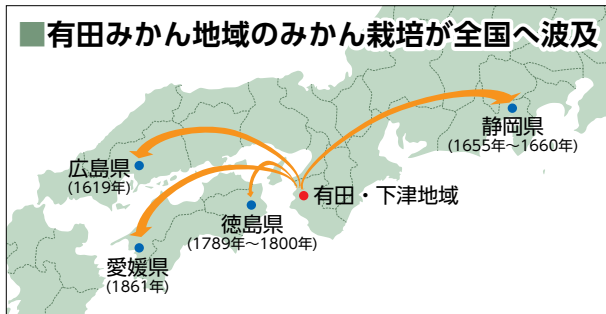
みかん栽培の産業化



日本のみかん産業を牽引

有田地域は、日本で最も生産量の多い果実であるみかんの栽培を日本で初めて生計の手段にまで発展させるとともに、400年以上にわたり持続的発展を遂げてきました。

室町時代より在来みかんを栽培しており、安土桃山時代には熊本県より小みかんを導入し、優良系統の選抜を重ねることで、江戸時代には「紀州みかん」として一世を風靡した「紀州小みかん」を育成しています。



石碑の銘



伊藤孫右衛門が持ち帰った小みかん原木の子孫

多様な品種の発見・栽培



産地の自立性を向上

みかんの栽培面積を拡大していくなか、有田地域では高い観察力を持った農家が、日々の農作業をとおして数多くの優良品種・系統を発見することで、産地の品種・系統のバリエーションを増やしてきました。

また、多くのみかん産地では産地外の専門業者より苗木を購入しているが、有田地域では産地内の一部のみかん農家が兼業により農家のニーズに応える高品質な土付き苗木を生産しています。

■土付き苗木と土なし苗木

土付き苗木 (有田産) 土なし苗木 (他県産)



乾燥し易い傾斜地においても、定植後の活着が良いように土付きで販売



田口早生



きゅうき



植美



紀の国

地勢・地質に応じた栽培

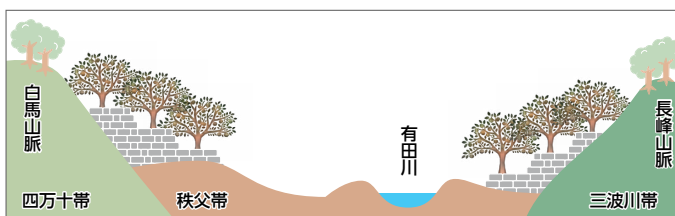


地域全体で「有田みかん」産地を形成

有田地域は、地質で見ると三波川帯、秩父帯、四万十帯の3つに、地勢で見ると海岸部～内陸部、傾斜地～平坦地、有田川北岸～南岸に分けられます。

これらの多様な地勢、地質の組み合わせに応じた品種選定、栽培を行うことで、高品質で収益性の高いみかんを生産し、産地全体として「有田みかん」ブランドを確立してきました。

地質図



地質帯と土地利用の状況

販売面での優位性を維持



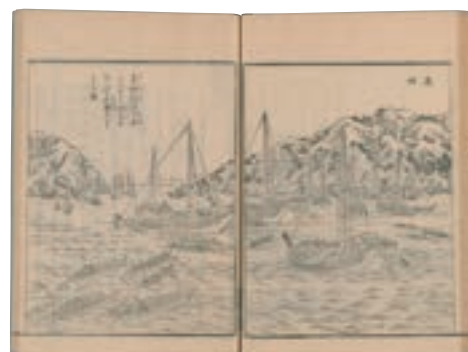
江戸時代からの流通組織を進化

有田地域では、紀州藩の保護政策により日本初のみかん協同出荷組織「蜜柑方」(みかんがた)を組織しており、以降も時代の流れに応じ、その形態を進化させ続けてきました。

現在、有田地域では全国的に主流の「農協出荷」だけでなく、生産者や集落組織を主体とした多様な出荷組織が共存することで、産地全体として販売面での優位性を維持し続けています。



江戸時代の選別・籠詰めの様子
出典：紀伊国名所図会



大型船へのみかんの積込
出典：紀伊国名所図会



果実1つ1つを選別するAQ選果場(JAありだ)

共選共販組織	選果場に集荷し、共同で選果・販売を行い流通を合理化(主体はJAまたは任意団体)
個人選果共同販売	各農家が選果して販売先を決定。出荷は共同で実施
個人選果個人販売	出荷行程全てを個人の裁量で決定、「顔の見えるみかん」として販売が可能
集出荷業者	集出荷業者が生産者からみかんを買い取り、業者が販売する

有田地域のみかん畑





有田の見どころ、買いどころ



JAありだファーマーズマーケット「ありだっこ」



AQ中央選果場



有田市

地の魚が味わえる「浜のうたせ」

有田箕島漁協直営の海のマーケット。日本有数の漁獲量を誇る太刀魚を筆頭に、水揚げ魚種は年間300以上。浜直送の鮮度抜群の魚介類や有田のおいしい柑橘類などがズラリと並びます。レストラン棟も併設されており、「海鮮丼」やそびえ立つ太刀魚が自慢の「太刀魚と海老の天井」など獲れたて、できたての味が楽しめます。

さらに、令和5年度には手ぶらで楽しめるBBQ場がオープン。



最高の自然体験を「無人島地ノ島」

初島漁港より渡船で7分。紀伊水道に浮かぶ無人島。透明度の高いエメラルドグリーンで海水浴。ビーチで海を眺めながらキャンプやBBQも楽しめます。また島内には広大な原っぱのフィールドが広がっています。令和5年度からはこの島内のフィールドも一般開放されました。島全体を使って、無人島を存分に満喫できます。



湯浅町

伝統的建造物群保存地区（国の『重要伝統的建造物群保存地区』に選定）

保存地区は旧市街地の北西に位置し、東西約400m、南北約280m、面積にして約6.3ヘクタールに及びます。

16世紀末期頃に開発されたといわれる北町鍛冶町、中町、濱町を中心とする醤油醸造業が最も盛んであった一帯で、『通り』と『小路』で面的に広がる特徴的な地割と、醸造業関連の町家や土蔵を代表とする近世から近代にかけての伝統的な建造物がよく残されている地区です。



特産柑橘「三宝柑」

三宝柑（サンボウカン）は江戸時代に和歌山城内にあったものが原木とされる柑橘で、元となっている品種などは不明となっています。地方によって「さんぼうかん」とも呼ばれます。

三宝柑は枝つきの部分がデコポンと同じように膨らんでおり、1個が200g～300g程度の大きさで、皮が剥きやすい。果肉はさわやかな甘さを持ち、たいへん美味しい柑橘です。果肉だけでなく、果皮は春らしいさわやかな香りと鮮やかな明るい黄色をしているので、季節を伝える食材として料亭などの料理にも使われています。



広川町

物産販売・飲食施設「道あかり」

1階の物産販売施設では、広川町内の採れたて新鮮野菜・果物の直売コーナーや、ジャム、ジュース、アイスクリーム、味噌、干物などの加工特産品を数多く取り揃えています。

2階のレストランでは、地元産のしらす、野菜、梅干し、味噌などを使用した料理を提供しています。

レシピ公募の最優秀賞に輝いた「稲むらの定食（柚子香る稲むらの味噌豚定食）」と「紀州広川井」をはじめ、「稲むらの鉄火丼」・「稲むらの天井」・「道あかり定食」など広川ならではのバラエティに富んだお食事を楽しんでいただけます。団体様のご利用や貸し切りも可能です。



名物「稲むら最中」

「塩」と「みかん」の2種類があり、塩あんは、西広海岸の海水からできた天然塩「稲むらの塩」を使用し、優しい塩味があんの甘みを引き立てています。みかんあんは、有田地方の特産有田みかんを使用し、みかんのさわやかな風味に加えてみかんピールがアクセントになっています。

また、パッケージにもこだわりが詰まっており、地元の箕島高校生が描いた、かわいらしい濱口梧陵の絵を使用し、箱全体が絵本のようにっており、「稲むらの火」の物語が楽しめます。



有田川町

産地直送「どんどん広場」

生産者の顔が見える直売所です。新鮮な野菜や果物、花卉などが毎朝店頭並びます。外見だけにとらわれず、流通コスト抜きの農家価格、生産農家が丹精込めた農作物が「どんどん広場」のこだわりです。



「かなや明恵峡温泉」

深い山々に囲まれた有田川の溪谷「明恵峡」を望む高台にある「かなや明恵峡温泉」。

昼は美しい山々の景色を眺めながら、夜は満天の星の下でゆったりとお湯を楽しむことができます。紀州材をふんだんに使ったドーム型の交流棟と和風造りの温泉棟からなる、たいへん趣きのある温泉です。男湯女湯ともに、ジェットバスや寝湯、広い露天風呂が楽しめます。





有田みかん地域農業遺産推進協議会

有田市

TEL.0737-22-3635



湯浅町

TEL.0737-63-2525



広川町

TEL.0737-23-7764



有田川町

TEL.0737-22-4504



ありだ
農業協同組合

TEL.0737-53-2323



有田市観光協会

TEL.0737-22-3624



一般社団法人
湯浅町観光協会

TEL.0737-22-3133



有田川町観光協会

TEL.0737-22-4506



紀州有田
商工会議所

TEL.0737-83-4777



湯浅町商工会

TEL.0737-63-3535



広川町商工会

TEL.0737-63-5611



有田川町商工会

TEL.0737-52-5701



和歌山県
農林水産部

TEL.073-441-2943



和歌山県
有田振興局

TEL.0737-64-1273



ブランド有田果樹産地協議会 TEL.0737-53-2323

JAありだ共選協議会 TEL.073-488-5581

広川町観光協会 TEL.0737-23-7764

有田地方農業士協議会 TEL.0737-64-1273

有田地方生活研究グループ TEL.0737-64-1273

有田4Hクラブ連絡協議会 TEL.0737-64-1273

発行者：有田みかん地域農業遺産推進協議会

(事務局：ブランド有田果樹産地協議会)

〒643-0032 和歌山県有田郡有田川町天満 47-1 TEL.0737-53-2323