

日本初！世界最小！鹿児島産 柑橘・おれんじ物語

冬、みかんの季節。こたつの上の定番フルーツといえば“温州みかん”その温州みかんの日本発祥の地は鹿児島。また直径3～5cmの世界一小さいといわれる「桜島小みかん」や直径20cm以上もある大きなポンタン、そして日本一の生産量を誇るタンカンなど柑橘の話題に事欠かないみかん王国かごしまには柑橘を原料にした特産品・ご当地コスメなどユニーク商品も数多くあります。今月は、鹿児島のすごい！ユニーク！な柑橘・オレンジの話題を特集します。



▲温州みかん
▲桜島小みかん



『温州みかん』ルーツは鹿児島にあり

温州みかんの発祥の地は、鹿児島(長島町)。温州みかんは、約500年前に中国から持ち込まれたかんきつの種子から偶発的に発生し、鹿児島から全国のみかん地帯に広がっていきました。イギリス 欧州では、温州みかんは「SATSUMA」オレンジと呼ばれています。このように呼ばれるようになったのは、1863年薩英戦争で鹿児島湾での戦いの後、和平交渉の際に薩摩側がイギリス側に贈った温州みかんがきっかけで、イギリスでは、温州みかんのことを「SATSUMA」と呼ぶようになったと伝えられています。そしてスペイン・バレンシア地方にも鹿児島にちなんだ名前の柑橘がもう一つ。その名は「SAKURAJIMA」。小粒の美味しい小ミカンが栽培され、欧州各地へ出荷されているそう。



『桜島小みかん』小粒だけど甘さは大粒♪

地元では昔から「島みかん」として愛されてきた桜島小みかん。鹿児島の特産品で桜島で生産され、世界一小さいといわれているプチサイズのみかんです。大きさは、3cm～5cm、重さ30～50gほど。また世界一たくさんの実をつけるともいわれている桜島小みかんの木には、樹齢100年、200年という大木もありこれまで最高、1本から24,649個、1,066kgのみかんが収穫されたという記録も。

小粒ながら甘みは大粒！独特な爽やかな芳香があります。地元鹿児島では、小みかんの皮は、刻んでうどんやそば、漬物の薬味としても利用されます。またお風呂に入れたり、皮を天日に干し煎じて飲むことで、血行がよくなり冷え性の改善や、咳や去痰など漢方としての効果も注目されています。

さくらじま小みかんヒストリー

桜島小みかんが桜島に伝わったのは、およそ400年前。薩摩藩主 島津義弘公が征韓帰陣の際に持ち帰ったという説と関ヶ原の戦い後紀州から持ち帰ったという説があり、幕府への献上品として桜島小みかんが贈られました。

今年の小みかんの出来は？！

小みかんで有名な桜島、実は昔から温州みかんやデコポンなど柑橘の産地。桜島の火山独特のミネラル豊富な水はけのいいシラスや軽石の土壌そして日あたりのいい地形、温暖な気候で美味しいみかんが育まれます。現在は、桜島の火山灰対策のため、多くはハウスで栽培されています。一粒一粒手間ひまかけ愛情込めて栽培されている桜島小みかんは、見た目にもどれも色艶やかでふっくら愛らしい姿。今年は、夏場に雨が少なかったこともあり、糖度の高い甘く美味しい小みかんがたわわに実っています。また改良が進み「桜島種なし小みかん」という種類も登場し、大変好評です！小さな果実の中に甘みがギュッと凝縮されたジューシーな桜島小みかん、これから12月が出荷の最盛期。家庭用、そしてお歳暮・お正月の贈答用として鹿児島ブランドの桜島小みかんが全国へ出荷されます。



▲取材させて頂いたみかん生産者の池田さん御一家。昇さん(中央)は92歳。いまでも現役で、小みかん、温州みかん、デコポン、タンカンなど様々な品種のみかんを生産しています。



▲日本一の生産量！タンカン



生産量日本一！の鹿児島産みかん

■タンカン

栽培面積、生産量とも全国一！中国が原産地で台湾を経て鹿児島に。温暖なところでしか栽培できないため鹿児島ならではの柑橘。鹿児島のタンカンは糖度が高く果肉が柔らかくむきやすいのが特徴。屋久島と南さつまは、かごしまブランドに指定されています。

* 出荷：2月上旬～3月下旬

* 主産地：屋久島・南さつま・奄美地域など

※このほか鹿児島で多く生産されている柑橘

○ぼんかん ○きんかん ○紅甘夏 ○ゆず ○大将季(デコボン)

○ぼんたん ○ハウスみかん など



バラエティ！かごしま産かんきつ製品

鹿児島には、柑橘類を使用して開発された様々な商品があります。またユニークな新しい商品も続々登場しています。

■農家のお母さん達のアイデアから誕生！〈さくらじま旬彩館〉 桜島小みかん製品

桜島町の生産農家などの女性たちが農産加工グループを結成し火山灰の被害にあった市場に出荷できないみかんや桜島大根などの農産物を特産品として加工販売しています。桜島小みかんのジャムやジュース、小みかんをまるごと使った「小みかんガラスセ」、小みかんの香り爽やかな「さくらじま小みかん塩麴」、まだ青いうちに摘んだ青切り小みかんを使った「青切り小みかんだレッシング」は、様々なコンクールで受賞！高い評価を受けている商品です。



▲さくらじま旬彩館 桜島小みかん製品

■ジュシー「カジュカンサー」〈JA鹿児島県経済連〉

カジュカンサーは、鹿児島で人気のご当地県民ヒーロー番組に登場する鹿児島県産の果樹達が合体した果樹の神様。県産のぼんかん・甘夏・タンカン・清見 4種類の柑橘の爽やかな風味に発酵乳をブレンド。女性にうれしいコラーゲンペプチドを配合したヨーグルト風味のまろやかな味わいの果樹飲料です。



▲カジュカンサー



▲こみかんハンドクリーム



▲桜島産の小みかんを使用



コスメにも登場！爽やかな柑橘の香りでアロマタイム しっとりすべすべ 小みかんのハンドクリーム

■reche リッシュ

レモンガラスとこみかんのハンドクリーム

鹿児島の美肌効果の高い天然素材にこだわった新ご当地ナチュラルコスメ。佐多岬産レモンガラスと桜島産小みかんの蒸留水をベースに、潤い成分にはツバキ油(桜島産)・はちみつ(南大隅産)・シアバター・マカデミアナッツ油を配合し3種の精油(ラベンダー油・マンダリンオレンジ果皮油・レモンガラス油)をブレンド。「お肌のリノベーション」として話題の新成分ナールスゲンも配合されています。使用感と香りにこだわって納得のいく製品に仕上がるまで、開発に3年の歳月をかけて完成した商品です。手にのびたクリームはべとつかないのに、お肌に優しく浸透ししっとり。レモンガラスと桜島産小みかんのフレグランスウォーターと、3種のアロマオイルが爽やかに香り、至福の香りに癒されながらハンドケアを楽しめます。

M-Labo(MBC開発) <http://www.m-lobo.net>

〈鹿児島のご当地情報「かごしま食彩時記」に関するお問い合わせ〉

e-fプランニング 〒892-0815 鹿児島市易居町1-2ソーホーかごしま2号
鹿児島市役所みなと大通り別館6F
tel&fax(099)226-2355 mail:efplanning2@gmail.com
(担当: 佐伯)

鹿児島市かごしまプロモーション推進室の「鹿児島のご当地発信」事業として
鹿児島のご当地に関する情報をお届けしております。
番組・記事の話題・ネタとして企画のご参考になれば幸いです。
取材や詳しい情報をお知りになりたい場合は、上記までご連絡下さいませ。
ご希望がございましたら現地リサーチ・ロケハン・取材コーディネート等も承ります。

※プレゼント提供可能な商品もございます。お気軽にご相談ください。