

別記様式 1

明 細 書

作成日：平成 28 年 1 月 22 日

更新日：令和 6 年 9 月 10 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒892-0817) ^{カゴシマケン カゴシマ シオガワチョウ}鹿児島県 鹿児島市 小川町 27-17

名称（フリガナ）：^{カゴシマ}鹿児島 ^{ノウギョウキョウドウクミアイ}みらい 農業 協同 組合

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 村山 眞一郎

ウェブサイトのアドレス：<http://ja-kagoshimamirai.or.jp/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 3 類 果実類

区分に属する農林水産物等：その他かんきつ類（紀州みかん）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{サクラジマ コ}桜島 小 みかん

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：鹿児島市桜島横山町・桜島白浜町・桜島二俣町・桜島松浦町・桜島西道町・桜島藤野町・桜島武町・桜島赤生原町・桜島小池町・桜島赤水町、新島町（平成 16 年 10 月 31 日時点における行政区画名としての鹿児島県鹿児島郡桜島町）

5 農林水産物等の特性

「桜島小みかん」の果実は、温州ミカンに比べて小粒で、平均的な果実重は 50 g 程度、横径は 5 cm 足らずで世界一小さいミカンと言われている。

果皮は柑橘系特有の爽やかな香気を有し、薬味としても利用される。果肉は柔らかく多汁で、甘さと酸味のバランスがとれた食味の良いミカンである。（糖度 8.5 度以上、酸度 1.0 % 以下）。

「桜島小みかん」は、鹿児島県のほぼ中央に位置する桜島で古くから栽培されてきたミカンで、温州ミカンとは系統が異なる紀州ミカンに属している。紀州ミカンは小ミカンとも呼ばれ、温州ミカンが普及する明治中期以前に栽培されていた系統で、現在、生食中心の生産は鹿児島のみで行われており、旧産地の和歌山、熊本、大分等では葉付みかんや加工向けの生産が中心である。

「桜島小みかん」の収穫期は、概ね 11 月下旬から 12 月下旬で、鹿児島の冬の風物詩として古くからお歳暮の定番商品である。出回り数量も限られているため希少

価値が高く、地元の市場関係者からは高い評価を受けている（「別紙1」、「別紙2」のとおり）。

なお、「桜島小みかん」は、平成16年度農林水産省地域食文化発掘・普及事業において、地域の風土・暮らし（生産・生活）に根ざした歴史を持ち、地域の食の多様性や食文化維持の観点から守るべき食材であること等が評価され、「故郷に残したい食材100選」に選ばれている。

6 農林水産物等の生産の方法

「桜島小みかん」の生産の方法は、以下のとおりである。

（1）品種

「桜島小みかん（紀州ミカン）」を用いる。

（2）栽培の方法

①生産地内において、品種「桜島小みかん（紀州ミカン）」を用いて栽培する。

②降灰の被害を防ぎ、品質を保持するために屋根掛けハウスで栽培を行う。

③品質を向上させるため、以下の作業を徹底する。

- ・7月から8月にかけて、樹勢を見ながら2～3回に分けて摘果を行う。
- ・梅雨明けから夏にかけて、定期的にかん水を行う。
- ・収穫前は水切り対策を行う。

（3）出荷規格

「桜島小みかんの出荷規格」（「別紙3」のとおり）を遵守し、傷及び病虫害被害等の少ない、形状の良い果実を出荷する。

なお、「桜島小みかんの出荷規格」を満たしているものの、着色不良等、外観が劣るものは青果として出荷は出来ないが、加工用に供することができる。

（4）最終製品としての形態

「桜島小みかん」の最終製品としての形態は、青果（ミカン）である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

（1）甘さと酸味のバランスのとれた食味の良いミカンであることの理由

「桜島小みかん」の生産地である桜島は、周囲を海で囲まれた火山島で、年間を通して温暖な気象条件である。園地は扇状地の緩やかな斜面に広がっており、海面からの反射光が当たり日照条件にも恵まれている。

桜島の土壌は、排水性・保水性を併せもつ火山レキの軽石とボラ土で構成されており、空気を含むことで保温性もある。保肥力はほとんどなく痩せた土壌であるが、施肥の効果が的確に出やすいことから、生育状況に合わせた施肥管理が可能である。

食味の良い「桜島小みかん」を生産するためには、梅雨明けから夏にかけての果実肥大期に定期的にかん水を行うことで減酸を図り、収穫期前の水切りによる土壌乾燥で糖度を上昇させることが重要であるが、昭和54年度から降灰対策のために導入された屋根掛けハウスにより、天候に左右されることなくミカンの食味を左右する水分管理を的確に行うことが出来る。

「桜島小みかん」は、小粒であるが世界一実を着けるとも言われ、適切な管理を行

わなければサイズが不揃いになる。一定の大きさを揃いの良い果実を実らせるためには、「桜島小みかん」に適した剪定や摘果等が必要であるが、長年栽培を継続している桜島の生産者には、この技術と経験が培われている。

(2) 産地の取り組み

「桜島小みかん」は、消費地の鹿児島県では、「歳末ギフト商戦の数少ない県内産商品」として古くから重宝されてきた。また、正月のしめ縄や鏡餅飾りとしての需要もあり地域に根ざした産品である。

この「桜島小みかん」と観光資源である桜島を結びつけた魅力ある果樹産地づくりを目指し、JA、関係機関、生産者代表で構成される産地協議会において、「桜島小みかん」の市場調査・宣伝活動・キャンペーン・学校給食提供（食農教育）を毎年行っており、産地が一丸となった取り組みを平成4年から継続して展開している。

さらに、生産地の桜島は、平成20年度から、品質の良いものを、安定的に出荷でき、市場から信頼される産地として、鹿児島県から「かごしまブランド産地」の指定を受けている。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

「桜島小みかん」は、島津義弘公が文禄慶長の役（1592～1598年）の際に朝鮮から持ち帰ったという説や、慶長5年（1600年）関ヶ原の戦いの後、紀州から持ち帰ったという説がある。また、慶長8年（1603年）に、「桜島小みかん」を薩摩藩から徳川将軍へ献上したとの記録もある。

桜島の河川には、水が流れていないため稲作には適しておらず、それに代わる重要な商品作物として「桜島小みかん」の栽培が広まり、明治36年頃には、旧桜島町で153haが栽培されていたとの記録が残っている。その後、大正3年の大噴火による樹園地の埋没や、昭和40年代の連続噴火による降灰などの災害により、生産が危ぶまれた時もあったが、それらを乗り越え産地を維持しており、島内には、樹齢が100年を超える古木も散在している。

なお、昭和54年に屋根掛けハウスが導入されて、現在の栽培方法が定着した。

さらに、昭和57年に桜島柑橘ハウス振興会が設立されるとともに、昭和58年に桜島町農業協同組合による集荷販売体制が整ったことから、本格的に生産振興・販売促進に向けた体制づくりが進み、安定生産・販売が今日まで続けられている。

加えて、平成21年には地域団体商標にも登録されている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☒ 該当する

商標権者の氏名又は名称：グリーン鹿児島農業協同組合

登録商標：桜島小みかん

指定商品又は指定役務：第31類 鹿児島県桜島地域産の小みかん

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：平成 21 年 4 月 17 日

☐ 専用使用権は設定されていない。

Age Group	Percentage of Respondents
18-29	90%
30-49	85%
50-64	75%
65+	60%