



三ヶ日みかん
(ミカエス/本貯蔵青島誉れ)



骨代謝の働きを助ける効果が認められた「三ヶ日みかん」。



2015年の秋からパッケージに機能性表示食品と記して販売。骨の健康に役立つという文言もある。



選果場を見学する小学生。JAみっかびでは子どもを対象にみかんに関する出前授業なども行っている。

三ヶ日のみかん畑。剪定や摘果といった管理作業にも積み上げたノウハウがある。



こだわりの高級貯蔵ミカン「濃蜜青島」の果実をひとつずつ皮を剥いて搾った、口当たりの良い、100%ストレートジュースです。「ふじのくに」新商品セレクション2013」最高金賞を受賞。JAみっかび特産センターやインターネットショップ等で購入できます。

お問い合わせ/JAみっかび特産センター
静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885 電話:0120-055-614

生鮮食品初の快挙

濃厚でバランスの良い甘味と酸味で知られる「三ヶ日みかん」が機能性表示食品としての届け出を消費者庁に受理された。昨年4月の制度開始以来、多くの加工食品が受理されているが、生鮮食品では初めての快挙だ。

機能性表示食品は酒類を除く加工食品や生鮮食品が対象。科学的根拠を示す論文などととも届け出書を消費者庁に提出し受理されれば機能性の表示ができる。

国立研究開発法人 農研機構 果樹研究所カンキツ研究領域では、平成15年から10年間三ヶ日町の住民約1,000人を対象に追跡調査を実施し、温州みかんに含まれるβ-クリプトキサンチンに骨粗しょう症になるリスクを低減させるなど、6つの効果があることを突き止めた。JAみっかび(浜松市)では、これらの成果を元に手続を開始し、昨年9月に届け出が受理されたため、昨秋からパッケージに「骨の健康に役立つ」などと表示して販売を始めている。

半世紀におよぶ差別化が結実

JAみっかび・柑橘販売センターの樋田剛久さんは「三ヶ日町で行われた研究では肝機能障害やメタボリック症候群になるリスクを低減することも明らかになってきています。今後、そうした機能性も広くアピールすることで温州みかん全体の消費量を上げていきたい」と意欲を語る。

「三ヶ日みかん」は奥浜名湖の温暖な気候と水はけのよい土壌など恵まれた環境で育成されたみかんのブランド。栽培方法だけでなく、糖度を上げる貯蔵方法や光センサー選果機の導入など、半世紀にわたり、最新の技術と経験で差別化を図ってきた。その歴史を紐解けば生鮮食品で初めてという快挙も至極納得だ。

ふじのくにに食す

静岡県は国内外に誇りうる価値を備えた食材を、県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。今号は骨の健康を保つ効果が認められた「三ヶ日みかん(ミカエス/本貯蔵青島誉れ)」を紹介する。



読者の声

あさはた蓮根は初めて聞きました。ぜひ食べてみたいと思います。静岡の食をこれからも紹介してください。 浜松市 M.Sさん

「旬の人」はいつも楽しく読んでいます。静岡県出身の方が各界で活躍しているのは嬉しいですね。 御殿場市 K.Yさん

静岡の歴史的なことがわかり、読んで良かったとしみじみ思いました。世界に轟く名峰富士を中心に、もっともっと世界に発信してってください。 東京都 J.Wさん

落ち着いた雰囲気でも趣もある“大社の杜みしま”すてきです。大変素晴らしい取組だと思います。是非地域を活性化させてほしいですね。 浜松市 H.Oさん