


令和4年度		
氏名	なかお のぶてる 中尾 順光	
生年	昭和18年生	
住所	長崎県長崎市	
品目	ゆうこう（※長崎市伝統柑橘） <ul style="list-style-type: none"> ・長崎市の土井首地区と外海地区にのみ自生していた伝統柑橘 ・農研機構、長崎県農林技術開発センターの調査でH13年頃に新種と判明 ・長崎市で増殖、栽培、特産化が取り組まれ、西山木場地区を加えた3地区で栽培 ・昔から、酢の代替、果汁を飲む、皮と青唐辛子から胡椒を作る、風呂に浮かべる等、生活に根付いて自家消費されてきた ・平成20年、伝統的食文化を守る活動を行っている世界スローフード協会国際本部（イタリア）で「味の箱舟」に認定 ・香酸柑橘の一種で、機能性成分も注目されている ・生果販売、果汁と果皮を使った多様な加工品開発、搾りかすを餌に混ぜ品質を向上させた養殖魚など、様々な特産品開発が行われ、果汁と蜂蜜を併せたシロップは輸出も 	
技術	長崎市伝統柑橘「ゆうこう」の保存、増殖、生産者拡大、栽培技術の開発・指導、加工品開発等を推進	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和39年（1964年）農水省園芸試験場久留米支場卒業後、親元で就農（水稲・野菜・果樹） ・平成13年頃、長崎市の依頼により、ゆうこうの自生地調査に参加したことを契機に、ゆうこうの保存や栽培、振興、特産化へ取り組み ・各地区での生産者の振興会設立に携わり、そのとりまとめと支援のため、平成19年、長崎市ゆうこう振興会を設立し会長に就任 ・当初の調査で100本程度しか確認されなかったゆうこうの保存のため、JAと連携し病害虫発生原因と対策等を実証しながら栽培技術の確立に取組 ・自ら西山木場地区で栽培、原種保存のため他の柑橘と交配しないよう山間地の離れた場所でも栽培 ・長崎市や長崎県果樹試験場等と連携し、苗木を増殖・配布 ・JAや長崎市と連携して、栽培技術講習会の開催等の技術指導活動を実施 ・市内飲食店、県内企業、大手酒造メーカー、福祉施設等と連携して様々な加工品の開発、PRを先導（ポン酢、パン、マーマレード、ゼリー、酎ハイなど） ・経営耕地面積 100a ゆうこう栽培面積 5a 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・伝統柑橘の産地育成 ・伝統柑橘の栽培指導 ・伝統柑橘の農商工連携や農福連携による商品加工・販売の取組による地域振興 	
受賞歴等		
主な役職	昭和54年～平成元年 長崎県指導農業者 平成10年～ 長崎ザボン振興会 会長 平成19年～ 長崎市ゆうこう振興会 会長 平成19年～ 西山木場伝統野菜保存育成会 会長	
H P		

