

# 徳島県における 香酸カンキツ類の産地振興 に関する取組



徳島県農林水産部もうかるブランド推進課  
産地強化担当

徳永 忠士

# 産地振興に必要なこと

## • 技術支援

ハウス栽培、貯蔵技術、品種、防除体系、施肥体系等

## • 消費拡大

プロモーション、マーケティング、流通、輸出等

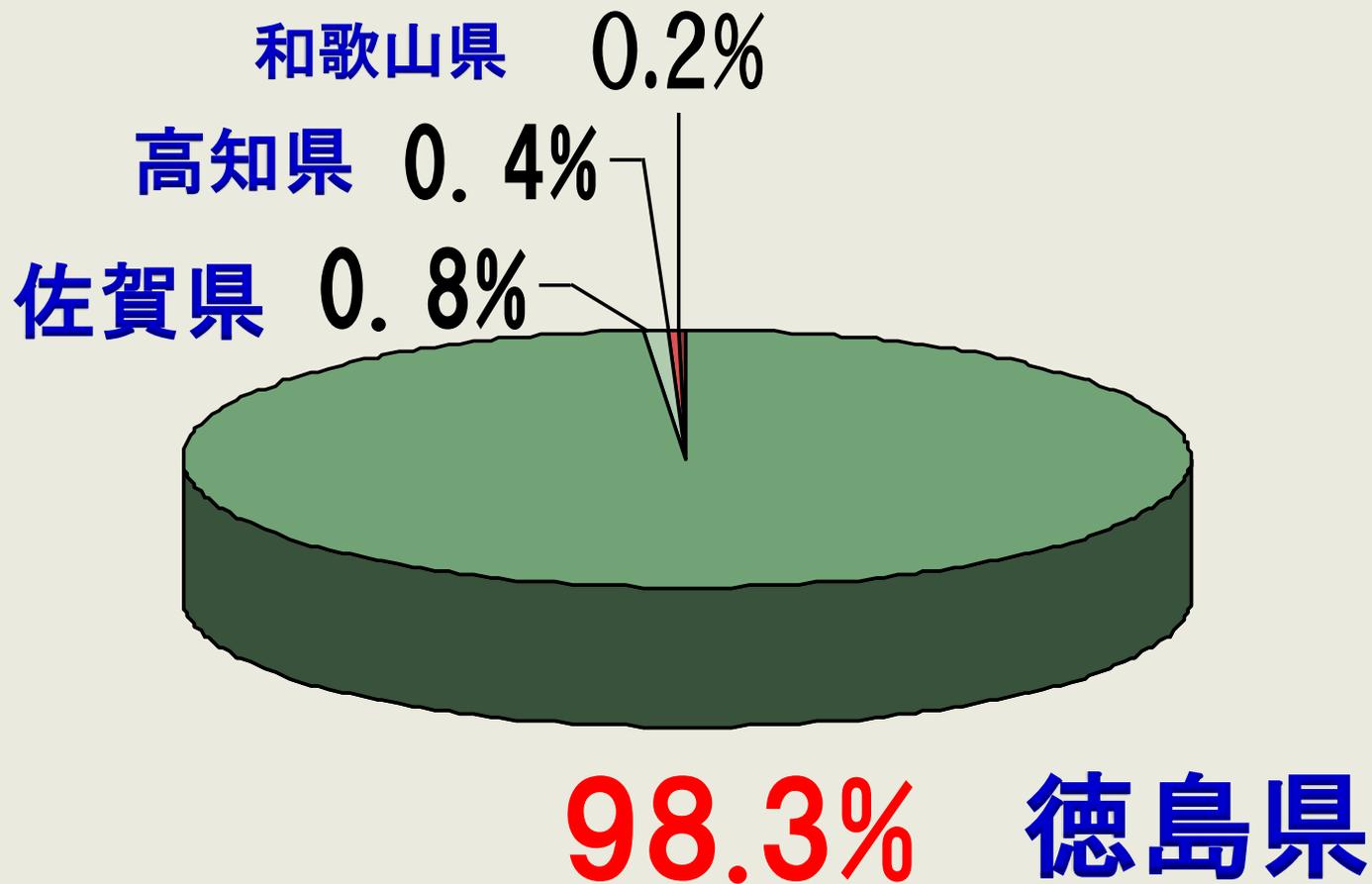
# もうかるブランド推進課

- 販売戦略担当
- 産地強化担当
- 安心安全農業担当
- 輸出・六次化推進室

# 香酸カンキツ王国徳島

スダチ	400ha	全国1位(98%以上)
ユズ	350ha	全国2位(約15%)
ユコウ	30ha	全国1位(オリジナル)

第4の香酸柑橘誕生！！



スダチの生産量(H27)

# スダチ

学名 : *Citrus Sudachi* Hort.ex Shirai

「大和本草」貝原蔦信(1709) 「リマン」

阿南市や神山町には  
推定350年の古木があったらしい

スダチは徳島で生まれた！

# スダチ

昔は

「酢橘」「酸橘」「酢立」「酢断」「巢立」

現在は「スダチ」「すだち」で統一

ユズの「偶発実生」「突然変異」  
と紹介される事があるが

「ユズの近縁種」が適切  
クネンボ(九年母)が母親？

# スダチの使い方



醤油、塩、味噌との相性抜群!!

カボス

スダチ

ユズ



# 完熟したスダチ



# 徳島県の花

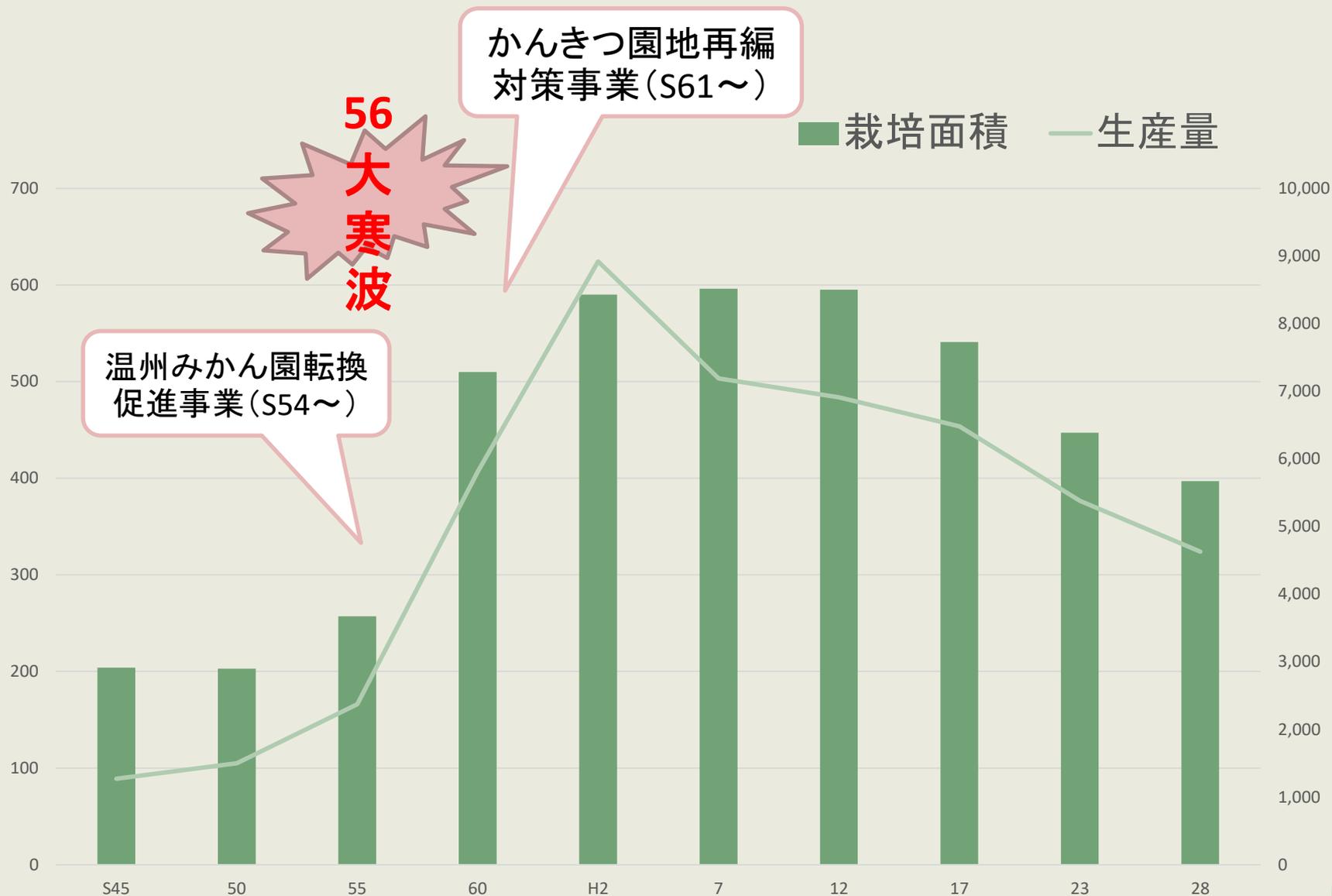


すだちくん

徳島県公式マスコットキャラクター

1993年誕生 性別：中性

# スダチ栽培面積・生産量の推移



# スタチの産地振興 その1 技術開発

ハウス栽培技術の開発

貯蔵技術開発



周年供給体制の確立(昭和54年)

**未成熟果実では世界初！？**



# スタチの周年供給体制

青玉出荷に限る

3月上旬～8月	8月～9月	10月～3月上旬
ハウススタチ	露地スタチ	貯蔵スタチ

3月10日前後に  
切り替わる



# スタチの産地振興 その1 技術開発

## 新品種育成

「品種に勝る技術なし！」



# スダチの育種目標



- 無核化する(種無しスダチ)
- 多様な作型(早生、晩生)



# 新品種育成へのアプローチ

1991年スタート

## •突然変異育種

人為突然変異(アジ化ナトリウム、ガンマ線)  
自然突然変異(突然変異個体の探索)

## •細胞融合

貯蔵・晩生系:上板6号

無核性カンキツやユズとの細胞融合

## •倍数性育種

三倍体による無核スダチの育成



# 2004年 三倍体スダチを品種登録

品種名 徳島3X1号

鮮やかなグリーン

種子は極少

果汁たっぷり

商品名 ニュースダチ



# 徳島3X1号

人為的な三倍体柑橘は世界で3例目

オロブランコ、メローゴールド

ぶちまる

交配から12年で品種登録

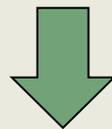
異例のハイスピード



出荷後に果皮障害が発生！



クレーム 出荷中止



生産中止



ちょっと手間かかるけど  
捨てるのはもったいない!!

農家としてより良いもの  
作りたい!!

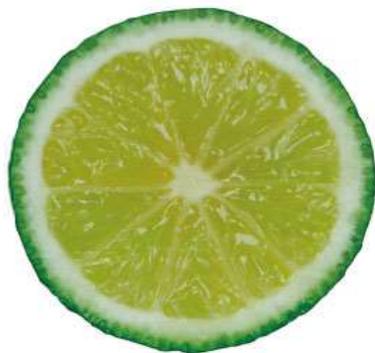
生産者との結びつき



新品種は  
作り出すものじゃなく  
育てるもの

産地振興は技術よりも人との繋がり





種が少ない  
すだち  
さなみどり

伸

すだちファームおおなか

すだちは搾るだけじゃありません



すだちのレシピ / オンライン販売

すだちのいろは

検索

<https://sudachi.net>



新しい香酸柑橘

# 「阿波すず香」

AWASUZUKA

- ✓ 「阿波すず香」は、スタチとユズの交配により、徳島県が育成した新品種。

2017年品種登録

- ✓ 爽やかな香りと酸味に由来し、「阿波すず香」と命名



皮ごと食べることができる！！



# すだちの産地振興 その2

## 消費拡大

すだち・ゆこう消費推進協議会

(県、中央会、JA全農とくしま、

市町村、JA、市場、生産者代表)



消費宣伝事業推進、消費拡大

**すだち関係者全員が加盟**



# さんまにすだち！ 定番化



# すだちうどん・すだちそば



# すだちの産地振興 その2 消費拡大

**GI取得** 「木頭ゆず」に続き  
「徳島すだち」へ

**輸出戦略**

マレーシア、香港、フランス

**年々増加！！**





# PR車両の展開



新鮮なっ！とくしま号



でり・ばりキッチン  
阿波ふうど号





おいしいもの

# 徳島

うまいんじょ



3

開催期間 2019.1.22 tue → 3.20 wed

1. 徳島色々彩味盆

- 徳島県 いろいろ前菜盛り合わせ
- 阿波とん豚の薄切り 香味野菜巻き 阿波紅豆腐ソース掛け
- 阿波地美菜「鹿肉」の香り旨味煮 ほうれん草のマリネ添え
- 小松島市和町高町産 ちりめんの山椒風味の煮凝り
- GOTTSO阿波ミニ白菜とちいだけの甘酢漬け 陳皮の香り
- 小松島市産 足赤海老の香り揚げ ●南国酒家 肉厚くらげ

2. 海藻美容雪魚鱈翅

ふかのひれとたらば蟹、鳴門市北灘町産 わかめ中茎のスープ 淡雪仕立て

3. 黒椒白醬炒双海中賓

小松島市産 足赤海老とハリイカ、徳島市川内町産 カリフラワー「華でまり」、  
鳴門市大麻町産 カーリーケールの木樽作り井上味噌「白味噌」、本みりん「本膳」の黒コショウ仕立て

4. 脆皮一碟両様

小松島市産 鱈と三好市産 岩豆腐の真薯蜂の巣揚げ 鰯の醤油風味  
阿波尾鶏と特別栽培コウノトリおもてなしれんこん、桧山農園小松菜、  
砂地栽培なると金時「甘姫」の大豆シート巻き揚げ

5. 柚香醋焗阿波一貫牛肉

阿波牛のきわみー貫牛のグリル  
小松島市産「天恵菇」と源平いもの南国酒家スペシャルソース  
ゆこうの香り

6. 芥蘭醸晩茶煎鮫魚

鳴門市北灘町産 ベっぴん鯛のソテー 半田手延べそうめん添え  
阿波ミニ白菜とGOTTSO阿波ブロッコリーの阿波番茶澄ましソース掛け

7. 晴海洋蠟油味炒飯

ツルをよぶお米と徳島県産 干し海老、オイスターソースのチャーハン

8. 凍杏仁豆腐苺雪糕

すだちゼリーと杏仁豆腐 西岡農園ぜいたくいちごのソルベ



5



4



鳴門市北灘町産わかめ  
徳島県産わかめは、1年を通して新鮮な状態で収穫され、品質が高く、栄養価も高いです。また、独特の風味があり、料理のアクセントとして活躍しています。



徳島産香彩カリフラワー「華でまり」  
徳島県産カリフラワーは、独自の栽培技術により、甘みと歯ごたえが特徴です。華やかな見た目も魅力の一つです。



小松島市産  
小松島市産の新鮮な食材を使用した、こだわりの料理です。



食材を求め、徳島県へ  
新鮮な食材を求めて、徳島県産の食材を使用しています。



ツルをよぶ炒飯  
徳島県産のツルをよぶお米と、新鮮な野菜を使用した、美味しい炒飯です。



桧山農園小松菜  
徳島県産の小松菜は、独自の栽培技術により、甘みと歯ごたえが特徴です。



阿波尾鶏  
徳島県産の阿波尾鶏は、独自の飼育方法により、肉質が柔らかく、味も絶品です。



小松島市産「天恵菇」  
小松島市産の天恵菇は、独自の栽培技術により、甘みと歯ごたえが特徴です。



岩地栽培なると金時「甘姫」  
徳島県産のなるとは、独自の栽培技術により、甘みと歯ごたえが特徴です。



北灘鳴門べっぴん鯛  
徳島県産のべっぴん鯛は、独自の飼育方法により、肉質が柔らかく、味も絶品です。



GOTTSO阿波ブロッコリー  
GOTTSO阿波ブロッコリーは、独自の栽培技術により、甘みと歯ごたえが特徴です。



すだち  
徳島県産のすだちは、独自の栽培技術により、甘みと歯ごたえが特徴です。



# 徳島県における生鮮食品（農産物）の 機能性表示に関する取組

- 県が機能性に関する科学的根拠  
（システマティックレビュー:SR）を作成  
県内の農業生産者・事業者へ公開
- 平成30年度にGABASRを作成  
トマト(GABA)で届出受理
- 本年度も新たなSRを取得予定！！
- 機能性表示食品届出指導員の育成

