

掛川に生まれた小さな光

掛川レモンの可能性 ぐんぐん成長中!



1



2



3

- 1 収穫を待つレモン。管内では、リスボンや璃の香といった品種が栽培されています。
- 2 レモンの木には、バラのような匂いがあります。
- 3 初のレモン講習会では、せん定方法や生産管理について学びました。

目指すは産地化

レモンの栽培が管内ではほとんどないことから、JAは今年3月に栽培技術の向上を目的としたJAハイナンの視察を実施。7月には初めてのレモン生産管理講習会を開きました。来年も講習会を行う予定で、今後は定期的な講習会やJA職員が

茶価格の低迷が続く中、茶からの転換や複合経営作物に興味を持つ生産者は多く、有望な品目の選定が課題となっていました。その中で、レモンサワー人気などによる需要の増加や国産レモンの出荷量の少なさに目を付けたJA営農指導員が、JA静岡経済連や生産者と相談しながら栽培を推進。若手農家を中心に広まっています。来年度には約2.1haに増える予定で、さらなる面積の拡大が期待されます。

栽培候補の1つとして

モンを栽培しています。約1.6haある面積の多くが昨年から今年に定植したもので、今は数年後の収穫に向け日々管理をしています。

6名の部会員が レモンを栽培

温暖な気候で日照量が多い静岡県。この気候は柑橘類を栽培するのに適していて、掛川市でも以前は各地でミカンが育てられていたといいます。その後、茶栽培への転換が進んだことで柑橘を生産する農家は減少していきました。

掛川で今、レモンの栽培が広まりつつあります。栽培面積は昨年約90a、今年は約1.6haと少しずつですが年々増加。これまでに出荷実績はほとんどなく、まだ産地とも呼べないですが、今後への期待が高まる「掛川レモン」を一足先に紹介します。

掛川レモン

おいしいをつくりましょ。



レモンジャム

材料

レモン … 3個
砂糖 … 110g
水 … 40ml
※材料は目安ですので、お好みで加減してください
※今回はグリーンレモンで作りました

作り方

- 1 レモンの皮（色のついている部分）をピーラーでむき、千切りにする。
- 2 ワタの部分は捨て、種と薄皮は耐熱容器に、果肉はボウルに入れる。
- 3 鍋に多めの水と1を入れ加熱する。沸騰して10分程でザルにあげ、再び水からゆでる。これを3～4回繰り返す。
- 4 種と薄皮を入れた耐熱容器に水40mlを入れ、600Wのレンジで3～4分加熱する。
- 5 3と果肉、砂糖を鍋に入れ、砂糖がしっとりしたら火にかけ、4をザルでこしながら加える。
- 6 沸騰したら火を弱め、アクを取りながら煮詰める。鍋底が見えるくらいになったら火を止める。

日本と世界の名産地

レモンの栽培面積・収穫量（2019年）

	面積 (ha)	収穫量 (t)
広島県	280	6284
愛媛県	141	2248
和歌山県	47	694
熊本県	22	238
静岡県	5	53
全国計	593	10,433

※農水省 特産果樹生産出荷実績調査より

レモンの輸入量・輸入額（2021年）

	輸入量 (t)	輸入額
アメリカ合衆国	19,899	50億410万円
チリ	17,047	27億9,017万円
南アフリカ共和国	2,791	3億9,740万円
ニュージーランド	2,230	5億1,378万円
オーストラリア	490	8,601万円
輸入合計	42,526	88億156万円

※財務省 貿易統計より

ちょっと豆知識



レモンとグリーンレモンの違いは収穫時期。果実が黄色くなる前に収穫されたものをグリーンレモンと呼びます。11月頃から収穫されるグリーンレモンは、酸味が強くさわやかな風味が特徴で、12月頃からは黄色に色付き、果汁が多くマイルドな酸味になります。



掛川をレモンの
あるまちに

レモンを 栽培しませんか♪

温暖な気候で日照時間が確保できる静岡県は、柑橘の栽培に適した土地といえます。休耕地対策や転換作物として、レモンや柑橘類の栽培を検討してみませんか。

果樹経営支援対策事業

果樹を新たに栽培する方を対して助成金（果樹経営支援対策事業）が出る可能性がります。この事業は、担い手の経営基盤の強化および競争力の高い産地育成を図るため、果樹産地構造改革計画に基づき、前向きな取り組みを行う方に対し補助金を交付します。※交付される場合は、令和5年度の申請となります。

★補助対象者

産地で定める担い手農家

★事業要件

産地で定める優良品目の新植、おむね10a以上を栽培

●お問い合わせ

組合員課
電話 0537-2010810

使う人の期待



鮮彩ダイニング29 オーナー
中山貴公さん

Voice

メニューの
差別化に地元産を！



市内で飲食店を2店舗経営しています。お店では揚げ物や肉料理、ドリンクなど多くにレモンを使うため、毎日数十個消費しています。掛川産のレモンがあれば、他店と差別化したメニューを作ることができ、市外、県外のお客様に

もおすすしやすくなります。メニューを開発する際、お茶などに、お茶など掛川の特産品を使うことがあります。地元ならではの特徴を生かし、お客様が安心して飲食できるようにさまざまな農産物のブランド化を進めてもらえたらと思います。



鮮彩ダイニング 29
掛川市駅前4-3 横山薬局ビル2F 3F
TEL. 0537-28-7876
月～木、日、祝日 18:00～翌0:00
金、土、祝前日 18:00～翌2:00

作る人の期待



JA青年部長
落合翔太郎さん
掛川

Voice

面積拡大中！

現在約25aでレモンを栽培しています。鳥獣被害が少ないことや加工品に向いていることから栽培に興味を持ち、JAの薦めもあり始めました。定植して1、2年の木が多く、今はせん定や草刈りなどの作業をしています。数年後には70～80aまで広げる予定です。スーパーやお菓子屋から

地元産のレモンを要望する声を聞きます。今後は認知度を上げて「掛川にはレモンもあるんだ」といわれるくらいの産地になってもらいたいと思っています。



作成した栽培暦（※）を利用し、高品質なレモンの出荷に向けた取り組みを進めています。また昨年度から、果樹の新植に対する補助がある「果樹経営支援対策事業」の受付を始めました。未収益期間の助成もある本事業を活用し、面積の拡大を図ります。

