

伊豆食へる通信

2024年

10月号



斜面を彩る太陽の恵み

沼津市西浦

ゆ

ら

わ

せ

由良早生

由良早生のことを聞いてみました

取材先…仲屋海瀬農園様

特集

由良早生

伊豆半島の付け根にあたる沼津市西浦。温州系のみかんの一大産地として知られるこの地は、江戸時代から450年の歴史を持つみかん栽培の土地だ。今日も、西浦と内浦を合わせた約360の農家が、山の斜面に広がるみかん畑で日々の作業に励んでいる。駿河湾を見下ろす山の斜面を利用し広がるみかん畑には、一日中穏やかな太陽の光が注ぎ込み、海からの潮風がみかんの木々を丈夫に育てる。

この独特な地形と気候が、西浦のみかに特有の風味をもたらしている。酸味と糖度のバランスが絶妙で、口いっぱいに広が

る豊かな味わいは、西浦の自然環境を反映したものと言っても過言ではない。

そんな西浦の風土に寄り添いながら、200年以上にわたりみかんを育て続けてきた西浦河内(こうち)にある仲屋海瀬農園。その21代目当主である海瀬陽奈さんが、今特に力を注いでいるのが「由良早生(ゆらわせ)」だ。

由良早生みかんについて

仲屋海瀬農園は2.5ヘクタールの広さを有している。9月～4月くらいかけて、由良早生以外にも、日南(にちなん)、高林(たかばやし)、石地(いしじ)、青島(あおしま)、寿太郎(じゅたろう)、ネーブル、不知火(しらぬい)、西浦れもん、西浦レモネード、黄金柑(おうごんかん)と、多様な品種のみかんを栽培し出荷している。その中でも主力

は、由良早生、寿太郎、石地の3品種。由良早生は年間約2,000kg、寿太郎みかんは約3,000kg。石地は約2,000kg生産している。石地は、沼津農林まつりで「静岡県東部事務所長賞」を受賞するなど評価されている。

陽奈さんが特に注力しているのが「由良早生」みかんである。10月上旬から中旬にかけて収穫されるこの早生種は、栽培の難しさから生産者が少なく、希少価値が高い。由良早生の特徴は、その濃厚な甘みとパンチの効いた味わいにある。10年ほど前に先々代の陽男(はるお)さんの代から由良早生の栽培を始めた。西浦の気候や土壌にあったのか、由良早生の栽培は想像以上に早くこの地域に定着し、由良の発祥地である和歌山県由良町からも「西浦の由良は美味しい」と評価をうけるほどである。陽奈さんも、特に由良早生の味が大好きであ

り、高品質なものを育てる為に日々努力を重ねている。

由良早生みかんの栽培は5月頃に開花し実を着け始め、7月から8月にかけて重要な摘果作業が行われ、10月に収穫を迎える。特に重要な作業は摘果、草刈り、害虫駆除(特に近年は酷暑のためカメムシが大発生している)と地道な日々の手入れである。中でも摘果は味の決め手となる。陽奈さんは一つひとつの木を細かく見渡し、実の数、位置、大きさを観察する。そして一つの枝に3個程度の実を残すよう調整を行う。丁寧に育てることで、みかんは栄養を集中させ、質の高い果実に仕上がるのだ。

2.5ヘクタールある畑を一人で毎日欠かさず管理する陽奈さん。畑は分散しており、遠地周りは大変であるが、畑の様子を



沼津市西浦
ぬまづしにしょうら



観察し、みかんのなり具合、出来栄え、収穫時期、病害の有無などを毎日確認している。この日々の積み重ねが、高品質なみかん生産の基礎となっている。

陽奈さんの想い

陽奈さんがみかん農家の道を選んだ背景には、幼少期からの農業体験が大きくある。みかん農家だから、当たり前にある環境かもしれないが、祖父母と一緒に畑で過ごした時間が純粋に楽しくて、いつしか農業の魅力に引き込まれていた。陽奈さんは、高校、大学で農業を専攻し、一度は別の仕事に就いた後、実家に戻って農業を継承した。この決断には、高齢になり農園での作業が大変になってきた祖父母を助けたいという思いと、江戸時代後期よりこの地に居を構え国登録有形文化財として登録

されている歴史ある家を守る使命感があったからである。

陽奈さんにとって、生まれ育った地域とのつながりは重要な要素である。近隣の農家とは長年の付き合いがあり、情報交換や協力関係を築いている。毎年7月に行われる地元の神社のお祭り「河内の天王祭り」では、海瀬家のおくざしきに神輿を置き、中座敷でお囃子、神楽の舞いが行われ、神楽が奉納されている。このように地域との深い関係性が、陽奈さんの自身の成長にも繋がり、広く言えば西浦のみかん生産を支える重要な基盤となっている。

2022年4月より、仲屋海瀬農園の当主となり、みかん農家としてはまだまだ駆け出しではあるが、陽奈さんは家族と地域に育てられながら、責任と強い想いを胸に一步

一步確実に歩みを進めている。

陽奈さんにとって、みかん栽培の醍醐味は明確だ。「自分が手入れし、愛情込めて育てたみかんが、見た目もきれいで味も良いものができたとき」。そして、その喜びは単に自己満足で終わらない。消費者の反応こそが、陽奈さんにとって最大の励みとなる。「お客様に『美味しい』と言ってもらえるとやっぱり嬉しいですね」と、そう語る彼女の表情には、誇りと喜びが満ちあふれていた。そして、その一言が、さらなる高みを目指す原動力になっている。

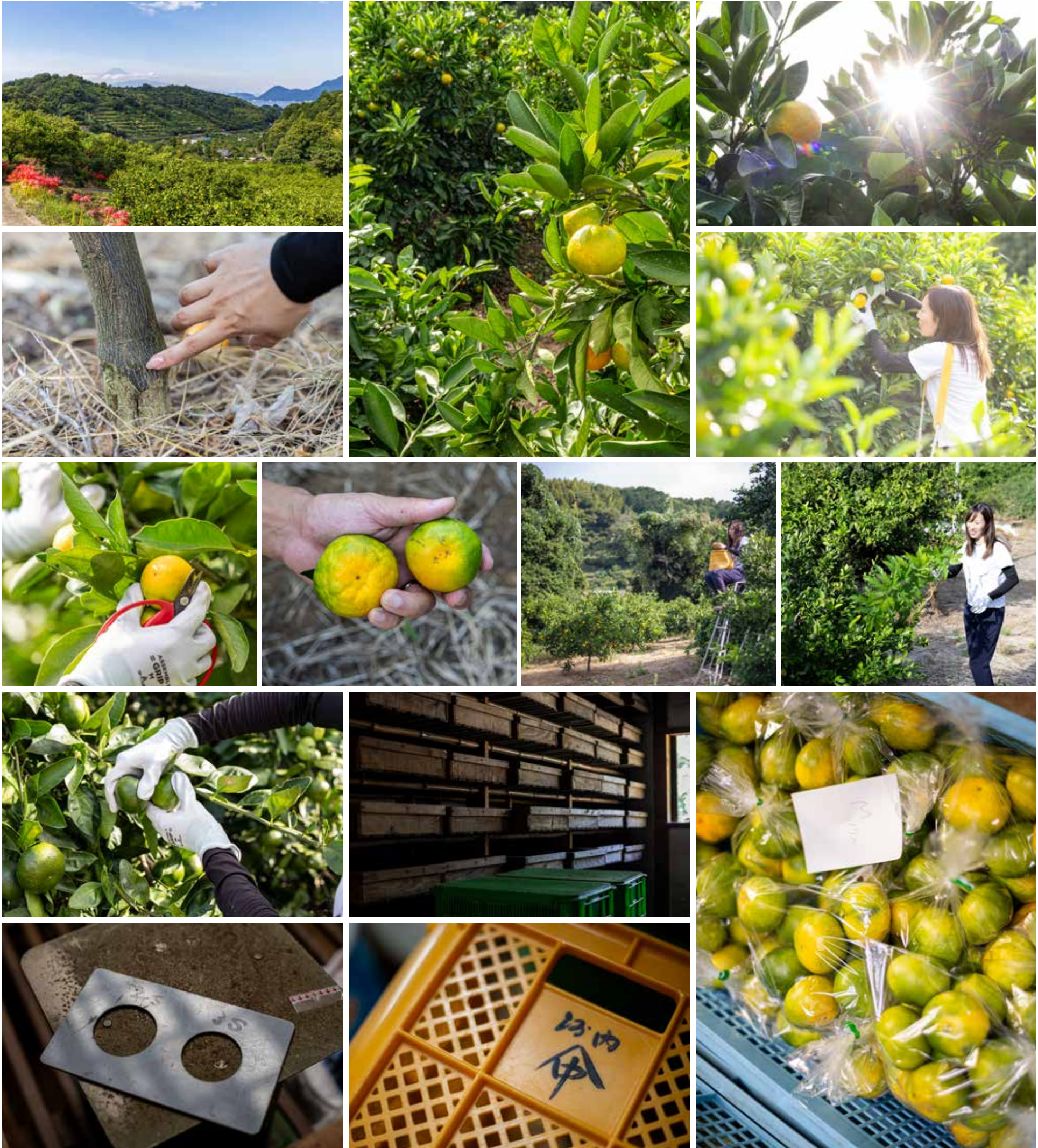
未来を見据える陽奈さんのビジョンは、農地の拡大ではなく、由良早生や寿太郎、石地といった特定の品種に集中して本数を増やし、質をさらに高めていくこと。従業員を雇い、販路を広げることで、彼女の

手で西浦の伝統を守りながら、新たな歴史を作っていく。

古く歴史がある家を守りながら、最高の品質を目指して、愛情たっぷりのみかんを育てる。生まれ育った大好きな土地で、農園から見える素晴らしい景色を見ながら、ゆったりと陽奈さんらしいみかんを育て続けるのだ。

その姿は、歴史あるみかんの産地の誇りそのものではないだろうか。

由良早生みかに込められた陽奈さんの想い。私たちが由良早生を口にするとき、それは単なる果実の味だけではなく、伊豆の豊かな自然と、代々受け継がれてきた家と地域の精神、そして未来への希望が凝縮された一口なのだ。



伝統を継ぐ21代目、 21世紀に挑む至高の由良早生

1	2		4
3			5
6	7	8	9
10	11	14	
12	13		

1. 富士山そして駿河湾を望む仲屋海瀬農園のみかん畑 2. 美しく実った由良早生 3. 接ぎ木によって大きく成長する 4. 太陽の恵みが木々に注ぐ
5. 収穫作業をする陽奈さん 6. ひとつひとつ丁寧に収穫する 7. 由良早生の美味しい実を選ぶポイントは「菊具合」、おへそがボコボコしているものを選ぶ
8. 休憩中に味見をして出来具合を確認する 9. 摘果するために木の全体を見渡す 10. もぎ取り摘果作業を行う 11. 木製の貯蔵庫。品種によっては数週間熟成させる 12. サイズを測る道具 13. 仲屋海瀬農園の屋号 14. 出荷を待つ極早生のみかん「日南」

由良早生の歴史や特徴

「由良早生」は、1985年、和歌山県日高郡由良町で発見されました。この品種は、長い歴史を持つ「宮川早生」の枝変わり（突然変異した枝）から生まれました。発見者の山口寛二氏は、和歌山県果樹園芸試験場の協力を得ながら、この新しい品種の特性調査を綿密に行いました。その結果、1993年に品種登録を出願し、1995年に極早生みかんの高糖系品種として正式に認められました。「由良早生」の最大の特徴は、その高い糖度です。極早生みかんの中でも特に甘く、平均糖度は11度から12度に達します。さらに驚くべきことに、完熟したものでは13度を記録することもあるそうです。。この高糖度は、他の極早生みかんと比較しても際立っています。実際に食べてみると、その甘さの違いは一目瞭然。是非、実際に食べ比べてみてください。

枝変わりについて

枝変わり（えだがわり）は、植物の品種改良において重要な役割を果たす自然現象です。これは、植物の特定の枝に突然変異が生じ、その枝だけが親株とは異なる性質を示すことを指します。この現象は果樹栽培、特にみかんの品種改良で顕著な成果をもたらしています。みかんの品種改良には主に二つの方法があります：1.果樹試験場での交配による新品種の創出2.枝変わりの活用特に温州みかんは枝変わりが起こりやすい品種として知られています。多くの新しいみかん品種が、この自然の変異を利用して生み出されてきました。枝成りわりは、主に農園で発見されます。特定の枝が突然変異を起こし、色づきや味が優れた果実を生み出すことがあります。そのため、一部の農家は「宝探し」のように、自分の農園で優れた枝成りわりを探すこともあるようです。優れた特性を持つ枝成りわりが見つかった場合、接ぎ木技術を用いて新しい品種として育成されます。この方法により、自然の変異を活かしつつ、計画的な品種改良が可能となっています。

仙人みかん

「仙人みかん」という昔話をご存知ですか？沼津市西浦地区が舞台となった「仙人みかん」は、あの「まんが日本昔ばなし」でも取り上げられています。話は、広大なみかん山の持ち主である一人の男から始まります。ある年、周りの山々では豊作に恵まれたのに、彼の山だけがみかんの実をつけませんでした。不思議に思った男は、その理由を探し続けました。ある日、男は山の中で一つの巨大なみかんを見つけます。他に実がないぶん、このみかんだけが並外れて大きく育っていたのです。男はこのみかんの成長を楽しみに、毎日見守ることにしました。

みかんは日に日に大きくなり、ついには人の頭ほどの大きさにまで成長しました。ある日、男がそのみかんを叩いてみると、中から「まて、まて」という声が聞こえてきました。驚いた男が耳を傾けると、なんとみかんの中で二人の老人が碁を打っている様子が見えたのです。碁好きだった男は、思わず老人たちに合図を送り、勝負を助けてしまいます。しかし、老人たちはその行為に気づき、「けしからんやつじゃ」と言いながら姿を消してしまいました。結局、巨大なみかんは割れてしまいましたが、中から散らばった種を男が植えたところ、味も色も素晴らしい美味しいみかんが実るようになったそうです。この物語は、自然の不思議さと恵みへの感謝を伝えるとともに、この地域の歴史とみかんの栽培に密着だったことがわかる貴重な昔話なのです。

収穫時期によって異なる呼び方

みかんの品種は、その収穫時期によって異なる呼び方があります。「由良早生」の「早生（わせ）」もこの分類の一つです。みかんの愛好家や栽培に興味のある方々にとって、これらの分類を理解することは重要です。以下に、収穫時期別のみかんの分類を整理しました。

- 1.極早生（ごくわせ）
○収穫時期:9月から10月頃
○特徴: ・最も早く収穫される品種 ・酸味が強く、甘さは控えめ ・果皮は緑色が多く、緑と黄色のグラデーションが特徴的
- 2.早生（わせ）
○収穫時期:10月中旬から11月下旬
○特徴: ・甘味と酸味のバランスが良好 ・皮が柔らかく食べやすい
○代表的な品種:「宮川早生」、「興津早生」、「由良早生」
- 3.中生（なかくて）
○収穫時期:11月下旬から12月
○特徴: ・糖度が高い ・果皮はやや厚め ・保存性が高く、食感がしっかりしている
○代表的な品種:仲屋海瀬農園の「石地温州」

- 4.晩生（おくて）
○収穫時期:12月から2月
○特徴: ・甘みが濃厚 ・貯蔵性が高い ・皮が硬く、長期間保存可能
○代表的な品種:「青島温州」
この分類を理解することで、各時期に最適なみかんの品種を選ぶことができます。また、「由良早生」のように、特定の分類内でも独自の特徴を持つ品種があることも覚えておくと良いでしょう。





国登録有形文化財

海瀬家住宅主屋

海瀬陽奈さんが仲屋海瀬農園の21代目と言うことはお伝えした通りですが、江戸時代後期から河内村に居を構え、名主や戸長を務めた旧家であり、海瀬家住宅主屋は2023年7月に国の有形文化財に登録されました。沼津市で最も古い住宅と言われ、建築年代は江戸時代末期（築160年以上）と考えられますが、正確な年代は不明です。民俗分野の調査では、ナカイに打ち付けられた大山講の札から、建築は18世紀末にさかのぼる可能性（築220年以上）があるとされています。

この海瀬家住宅主屋は、代々柑橘栽培を営んできた海瀬家の歴史と地域の文化を反映した伝統的木造建築で、堅牢な構造と機能性を備えています。内部には往時の生活空間が残されており、西浦地区の文化を物語る重要な文化遺産となっています。



仲屋海瀬農園

沼津の仲屋海瀬農園では、年間を通じて様々な柑橘類が楽しめます。
主な品種とその特徴を紹介します。ネットショッピングで購入可能なので、
是非季節ごと旬の蜜柑をお楽しみください。

極早生 9月

日南（にちなん）
最も早く収穫され、さわやかな香りと風味が特徴です。

早生 10月～11月

由良（ゆら）
外皮が薄く、甘みとコクがあり、ジューシーな果汁が魅力です。

高林（たかばやし）
甘味と酸味のバランスが良く、果汁が多いのが特徴です。

雑柑

ネーブル
果頂部がへそ状にくぼんでいる特徴的な外観。甘みと酸味が強く、濃厚な味わいが楽しめます。

不知火（しらぬい）
大きめで上部が突起状。デコポンとも呼ばれます。甘みと酸味のバランスが良く、食べやすいです。



不知火



石地

中生・晩生 12月～1月

石地（いしじ）
希少品種で、丸みを帯びた形と強い甘みが特徴です。樹上で完熟させて収穫しています。

青島（あおしま）
大きめで平たい形状。貯蔵性が高く、熟成と共に味がまろやかになります。

寿太郎（じゅたろう）
西浦を代表する高級ブランド。高糖度で甘みと酸味のバランスが絶妙です。



青島

その他の柑橘類

西浦れもん
香りが強く、水分量が多いのが特徴。防腐剤・ワックス不使用で皮まで安心して利用できます。

西浦レモネード
レモンの風味とグレープフルーツのような爽やかさを持つ、食べやすい柑橘です。

黄金柑（おうごんかん）
温州みかん柚子の自然交配で生まれたとされ、小ぶりで黄色い外観。予想外の甘みと爽やかな味わいが特徴です。

紀伊國屋 寿太郎みかんジャム

仲屋海瀬農園の寿太郎みかんが、紀伊國屋で「寿太郎みかんジャム」になりました。
期間限定販売で、今年も作る予定です。もし販売となれば、情報更新いたします！



仲屋海瀬農園

住所：静岡県沼津市西浦河内171-1
URL：<https://nakaya-kaiseifarm.com/>



レモン

編集後記

伊豆食べる通信「由良早生」特集号をご購読いただき、心より御礼申し上げます。今回の主役は、仲屋海瀬農園の若き当主、海瀬陽奈さんが丹精込めて育てた濃厚な味わいの「由良早生」です。今年の記録的な酷暑にも負けず、たくましく実った可愛らしい果実たちをどうぞお楽しみください。旬の味わいを堪能する喜びをかみしめながら、ゆったりとした時間をお過ごしいただければ幸いです。

2024年の9月、朝夕にわずかな涼しさを感じる日もありました。真夏の猛暑に引き続き、残暑もまた厳しいものでした。9月後半の取材時、農園には秋の訪れを告げる彼岸花が咲き誇っていましたが、太陽はなお強い日差しを容赦なく照りつけ、まるで真夏の再来を思わせるような陽気でした。取材中、汗を拭う手を休める暇もないほどでしたが、そんな中でも陽奈さんは笑顔を絶やさず、熱心にみかんの世話を続けていました。

この異常な暑さが、みかんの生育にどのような影響を及ぼすのか。短期的には、果実の糖度を高め、酸度を低下させる傾向にあるようです。つまり、一般的に好まれる「甘い」みかんがでやすくなるわけです。一見すると喜ばしい傾向に思えるかもしれませ

ん。しかし、陽奈さんは懸念も口にしていました。過度の高温は果実の光合成を妨げ、樹木の呼吸を激しくすることで木自体にはストレスがかかり、木を消耗させてしまうのだそうです。長期的な視点で考えると、果実の品質や収穫量にも悪影響を及ぼす可能性があります。最悪の場合、美味しいみかんが採れなくなる未来すら想像されるのです。気候変動がこのまま進めば、私たちの食卓から大切な味が失われていく...そんな世界にならないよう、切に願わずにはいられません。

陽奈さんをはじめ、一次生産に携わる皆様は、日々変化する気候の波に向き合いながら、私たちに美味しい作物を届けてくださっています。そのご苦労を思うと、感謝の念に胸が熱くなります。食べることができると自体が、小さな奇跡であり、何よりの幸せなのだと思えて気づかされました。これからは、一つ一つの食事により深い感謝の気持ちを込めていきたいと強く感じています。

農園の当主として3年目を迎えた陽奈さん。歴史ある農園を受け継ぐ決意は、並々ならぬものだったことでしょう。取材の合間に、先代代の陽男さんに「陽奈さんの作るみかんの出来栄はいかがですか」と

尋ねる機会がありました。陽男さんは少し考え込むような表情を見せた後、「頑張ってますが、まだまだですね。でも、応援してやってください」とゆっくと答えてくださいました。半世紀以上みかん作りに携わってきた陽男さんからすれば、「まだまだ」という評価は当然のことかもしれません。しかし、その言葉に続いた「でも、応援してやってください」という一言を発した時の陽男さんの表情が、先輩農家としての厳しさと、祖父としての優しさが混ざり合った、何とも言えない温かいものだったのが非常に印象的でした。

取材中の陽奈さんの姿は、時折あどけなさを覗かせる瞬間もありましたが、それ以上に、ひたむきにまっすぐみかん作りに向き合う姿勢が強く印象に残りました。彼女の目には、みかんへの愛情と、この地域への深い愛着が宿っているように感じられました。これから陽奈さんがどのようなみかんを育て、どんな農園を作り上げていくのか、非常に楽しみです。きっと、彼女なりの創意工夫と情熱で、新しい「由良早生」の魅力を引き出してくれることでしょう。私たちも、毎年の由良早生を楽しみに、そして陽奈さんの成長を見守りながら、彼女を応援し続けていきたいと思っています。この特集を通じて、皆様にも陽奈さんと

「由良早生」の魅力が少しでも伝わり、みかん作りへの関心が深まれば幸いです。

最後になりましたが、お忙しい中、取材にご協力いただいた海瀬陽奈さん、陽男さんをはじめとする仲屋海瀬農園の皆様、そして沼津市西浦地区の関係者の皆様に心より感謝申し上げます。



次号につきましては、通常1月号になりますが、食べる通信決済システムの老朽化による、システム変更などの検討などが重なり、少しタイミングをずらして発行いたします。

また特集食材に関ししても決まり次第、WEBサイトやSNSで情報発信いたします。楽しみにしていただければ幸いです。

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの 付き **¥2,980** でお届けします
(税・送料 ¥770 込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://izutaberu.com/>



伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me Web: <https://izutaberu.com/> Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎055-928-6500 平日のみ9:00~17:00
写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集:武智一雄、加藤龍、野田康代、水谷慈、星野輝也 Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:仲屋海瀬農園 海瀬陽奈さん 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**