

2018 年 5 月 26 日

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

「平成 29 年度 食料・農業・農村白書」に『塩みかん』が掲載

2018 年 5 月 22 日に閣議決定し公表された、「平成 29 年度 食料・農業・農村白書」に、『塩みかん』が「表紙」と、第 1 部 第 1 章 第 7 節「農林水産物・食品の新たな需要の開拓」に掲載されました。

平成29年度 食料・農業・農村白書の概要



平成30年 5 月
農林水産省

事例

みかん産地の農業者が作り出した新発想の調味料加工品（愛媛県）

愛媛県八幡浜市でみかんの生産・販売を行う株式会社ミヤモトオレンジガーデンの代表宮本泰邦さんは、平成27(2015)年に摘果段階の青いみかんを使った調味料「塩みかん」を開発しました。

この地区の園地はスプリンクラーにより一斉に農薬散布が行われることから、宮本代表は無農薬の摘果みかんを得るため、隣接地区で耕作放棄されたみかん園の再生に取り組みました。商品開発に際しては、野菜ソムリエの協力を得て代表自身が試作を繰り返し、原料に適したみかんの摘果時期の特定に成功しました。商品は、容器への充填のみ食品メーカーに依頼し、みかんの塩漬は同社で行っています。

コンテストで特別賞を受賞した「塩みかん」は、道後温泉の高級老舗旅館の料理や国際線ファーストクラスの機内食でも使用されました。宮本代表は、「塩みかん」の特長を下味用に出すことで料理の引き締めになると語り、ホームページを通じて「塩みかん」レシピの発信を続けています。



「塩みかん」と、これを使った高級老舗旅館の料理

※上記の野菜ソムリエは、塩みかん®認定アドバイザーの小宅祐子さん、知久幸子さんです。

また、現在はフードコーディネーターの酒井このみさんにも、塩みかん®認定アドバイザーに加わって頂きまして、[塩みかんを活用したレシピの配信](#)を行っております。

<外部リンク>

[【農林水産省：平成 29 年度 食料・農業・農村白書（平成 30 年 5 月 22 日公表）】](#)

[【概要：食料・農業・農村白書の概要 表紙】](#)

[【第 1 部第 1 章第 7 節 農林水産物・食品の新たな需要の開拓】](#)

[事例：みかん産地の農業者が作り出した新発想の調味料加工品（愛媛県）](#)

=====

今後も引き続き、世界最高品質のみかんを目指して、おいしく、安心安全、高品位・高付加価値のみかんづくりを研究・実践し続けます。当社は、お客さま、お取引先、従業員とその家族全ての生活者に、みかんを通じて喜んで頂きたいの思いがあります。また、みかんだけでなく、野菜・果物の新しい価値創造に努めてまいります。

以上