



下津蔵出しみかんシステムが認定

当地域は、約400年前から、独自の石積み技術により段々畑を築き、みかんを栽培し、急傾斜地等でびわを栽培してきました。

みかん園内に土壁の蔵をつくり、自然の力で甘味を増す「**蔵出し技術**」を生み出しました。さらに山頂には雑木林を配置することで、水源かん養や崩落防止などの機能を持たせるとともに、里地・里山の豊かな生物多様性を維持し、持続性の高い農業システムを構築しています。

これらが高く評価され、2019年2月、「**下津蔵出しみかんシステム**」として、農林水産大臣から日本農業遺産に認定されました。

日本農業遺産とは・・・

社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった伝統的な農林水産業を営む地域（農林水産業システム）を農林水産大臣が認定する制度です。

ロゴマークが決定しました



下津蔵出しみかんシステム
Shimotsu

みかん、びわ、キウイフルーツなどの海南市下津町で栽培されている多様な果樹を表現し、背景には、段々畑、下津の山並み、加茂川から注ぎ込む海、その恵み、みかん園内に建てられた土壁の蔵など、「下津蔵出しみかんシステム」を構成する要素を表現しています。

下津蔵出しみかんシステム日本農業遺産推進協議会事務局

(海南市産業振興課内)

〒642-8501 和歌山県海南市南赤坂11番地

☎(073)-483-8464

日本の「みかん発祥の地」下津

約

1900年前、垂仁天皇の命を受けた田道間守が中国からみかんの祖となる橘を持ち帰り、「六本樹の丘」に植えたといい伝えられていることから、日本の「みかん発祥の地」とされています。



橘が植えられた
六本樹の丘



みかんの神「田道間守」
を祀る橘本神社

甘さを増す「蔵出し技術」

★12月に完熟になったみかんを収穫し、園内に設置した木造・土壁の蔵で1か月以上熟成。

★壁土は畑の粘土を利用し、畑の自然環境に近い状態で保存。

★糖度を増した蔵出しみかんを2~4月頃に出荷。

★この方法は、下津地域で守られている特有の技術。



豊かな暮らしを支える下津蔵出ししみかんシステム



1. 食料・生計の保障

【安定した農家収入】

- ①有利販売が可能な「蔵出ししみかん」
- ②みかん、多様な中晩柑のリレー出荷
- ③びわ、キウイなど複合経営
- ④果樹加工品、観光農園等の6次産業



2. 農業生物多様性

- ①メジロ等の野鳥、ミツバチと農業の共生
(びわ受粉、果樹生態防除、野鳥等の栄養補給)
- ②雜木林、ため池が育む多様な動植物
- ③多様な品種の柑橘栽培

3. 地域の伝統的な知識システム

- ①急傾斜地の適応技術
(山頂に雜木林を残し水源かん養、災害耐性向上)
- ②天然石を利用した伝統的石積技術
(みかん生産性向上、災害耐性向上)
- ③蔵出ししみかんを育む伝統的築蔵技術
(畑に設置した、木造土壁の貯蔵庫で自然熟成)

4. 文化・価値観、社会組織

- ①農業を通じた地域の絆
- ②農耕に関連した多彩な祭事・行事
- ③生活に密着したみかん・びわの利用
- ④多様な主体が参加したシステムの承継
(伝統技術の承継)
- (都市農村交流を通じた地域理解の醸成)



5. ランドスケープ及びシーケンスの特徴

- ①急斜面に広がる段々畑の独特で重厚な景観
- ②メルヘンの世界を彷彿させる畑に点在する貯蔵庫
- ③雜木林と果樹が織りなす四季の美しい景観