

地域団体商標登録(2)

蒲郡みかん



蒲郡では、今から250年ほど前から紀州小蜜柑などが農家の自家用として植えられていましたが、神ノ郷に温州みかんが導入されたのは江戸時代の天保年間(一八三〇～一八四四年)といわれています。その後、寒波や養蚕の好況により桑園に転換されたこともありましたが、昭和に入ってみかん栽培が本格化し、昭和42年の豊川用水全面通水および農家の積極的な技



平成20年6月に地域ブランドに認定された「蒲郡みかん」

術研鑽により品質も向上し、現在では温州みかんだけでも約350haと県内屈指の産地となっています。

「蒲郡みかん」の名が注目されたのは昭和32年からであり、この年に始まった共選共販により高品質みかんを計画的・重点的に出荷し、名古屋市場を席卷したことにあります。

温室みかん(宮川早生)は、昭和

第三の地域団体商標登録

蒲郡メヒカリ



メヒカリは、青森県から鹿児島県にいたる大陸棚斜面上の水深100～450m海域に生息するアオメエソ科の底生魚で、標準和名はアオメエソとされています。

市場には、アオメエソと近縁のマリアオメエソの二種がメヒカリとして流通しており、その名の由来は、眼がエメラルドグリーンに輝くことから、メヒカリと呼ばれるようになりました。蒲郡の漁獲量は年間約400tと

和49年に御津町の竹本、白井両氏により始められ、先駆者の並々ならぬ努力と指導者の熱意が一体となつて栽培が広がり、現在では栽培面積が65haにもおよび、夏果物として定着するまでになりました。

また、露地みかんは、食味の良いい品質に統一され、早生種が「宮川早生」、普通種は「青島」となっています。

こうした努力の結果、平成20年6月に「蒲郡みかん」は、県内農産物で初めて地域団体商標として登録されました。

いわれており、県下の95%を占める特産品となっています。

その生態は不明な点が多く、産卵期や産卵場所などの繁殖状況、回遊経路については、現在も解明されていません。

メヒカリの肉質は白身で、旬の秋から冬にかけては脂がのり、一夜干し、南蛮漬け、マリネなどさまざまな調理法がありますが、一般的には魚肉、骨とともにもろいので、一尾として



地域ブランド認定をめざす「蒲郡メヒカリ」

から揚げ、天ぷら、フライで食されています。

また、良質なタンパク質や脂質に富み、さらにカルシウム、鉄、ビタミンAなどを含んでいるため、体に良い栄養分の供給源といえます。

今後は、漁業界とともに、イベント会場における試食会や料理教室などにおいてPR活動を行い、平成23年度に地域団体商標として登録できるよう努力していきます。