

CONTENTS

特集

2 みかんシーズン到来！
ながよの旬の果物や
野菜を食べよう！

8 Nagayoの情報通

16 地域POWER

17 長与よかとこめぐり

18 子育てガイド

22 暮らしの情報

29 インフォメーション
(各種イベント・講座情報)

32 スポーツ広場

33 ガンバリスト

34 健康テラス
ふくし通信
介GOの部屋

36 図書館だより

37 カレンダー

38 緊急連絡先
相談窓口

39 掲示板

広報ながよは、
以下のコンテンツから
ご覧いただけます

マイティロ



nagasaki
e-books



マイ広報紙



みかんシーズン

長与町の特産品であるみかんの魅力に迫ります

長与みかんの歴史

温州みかんは江戸時代初期の頃(約400年前)、中国の柑橘類から偶然できた品種が起源と考えられています。

長与町では、天明3年(1783年)の飢饉のころ大村落九代藩主・純鎮が紀州からみかんの苗木を取り寄せ伊木力、長与周辺などに移植したことから始まりました。

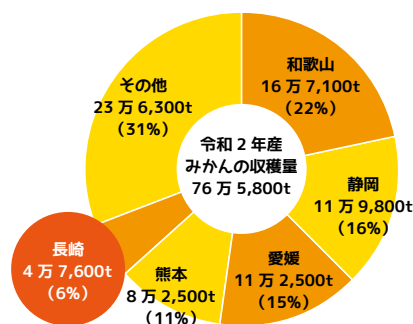
温州みかんは日当たりと水はけの良い土地が栽培に適しているため、傾斜地が多く温暖な気候である長与町は、みかんの一大産地となりました。長与町のみかんは「JA長崎せいひのブランド商品「長崎の夢」「長崎味ロマン」として関東などに出荷されています。

長与町では、9月の極早生みかんを皮切りに、2月まで温州みかん、1月から4月までは不知火やせとかなどの中晩柑など、様々な種類のみかんを楽しむことができます。

町ホームページ“ミツクンの部屋”に町内で収穫されるみかんの収穫時期や特徴をまとめた「みかんカレンダー」を公開していますので、ご覧ください。



長崎県のみかん生産量は 全国5位！



長崎の夢



味ロマン

生産者紹介

長崎西彼農協柑橘部会長 谷川 義浩 さん

本川内郷の木場地区にある約3ヘクタールの農地でみかん栽培を行っています。

みかん栽培を始めたのは二十歳の時で、甘いみかんを作るためにマルチ栽培等※に取り組んでおり、極早生みかんから中晩柑まで、労力配分しながら長期間出荷できるように工夫しています。

台風などの災害もありますが、頑張った程おいしくなりますので、よくできた年はとても嬉しいです。

長与町のみかん農家は減少していますが、後継者育成や、機械化による省力化を進めてみかんの産地を残していきたいです。

直売所などでも購入できますので、こだわりのみかんを是非召し上がってください。



皮が薄くて紅が濃いまかんがおいしいですよ



※マルチ栽培

7月頃から収穫時期までの間、水分を通さない多孔質のマルチシートをみかんの木の下に敷くことでみかんの木が吸う水分量を制限し、みかんの糖度を上げる栽培方法

到来!

Season of MIKAN!

ながよの旬の果物や
野菜を食べよう!



収穫したみかんの流れ

① JA長崎せいひ長与集出荷施設

(長与町吉無田郷)

生産者が収穫したみかんは、一旦長与集出荷施設に集められます。

その後、大型トラックに積み替え、諫早市多良見町の伊木力みかん選果場に運搬されます。



② JA長崎せいひ伊木力みかん選果場

(諫早市多良見町)

伊木力選果場には、長崎せいひ管内のみかんが集められます。

ベルトコンベアーに乗って手選別で傷がないか確認した後、光センサーで糖度別、大きさ別に自動的に分類され、箱詰めされます。

温州みかんの出荷は9月下旬から2月まで続き、約8千トンの出荷が見込まれています。

みかんレシピ集

長与町食生活改善推進員協議会が作った13種類のレシピ集が町ホームページで公開されています。ぜひご家庭で作ってみませんか。

(例)みかん寿司、みかんマリネ、みかんクレープ、みかんラスクなど



ながよグリーン・ツーリズム

11月から12月にかけて、町内各地でみかん狩りを行っています。体験には申込みが必要です。詳細はながよグリーン・ツーリズムのホームページをご覧ください。



▲詳しくはこちら

実はすごい! 長与町のレモン



隠れた特産品 ナガヨレモン

令和元年度の統計によると、長崎県のレモン出荷量は全国8位、そのうち長与町は県内2位のレモン出荷量を誇ります。

食の安全・安心の高まりから、防カビ剤を使用しておらず、皮まで使用できる国産レモンの需要は高まっています。

レモンは料理との相性も良く、加工品として幅広く活用できるため、町の特産品としての広がりが期待されています。

また、ビタミン C やクエン酸などを豊富に含むため、抗酸化作用による免疫力の向上や疲労回復など、健康機能性が高いのも特徴です。

9月から11月はグリーンレモン、12月から5月まではイエローレモンとして、町内の直売所等でもお買い求めいただくことができます。町内飲食店でも利用されていますので、是非一度ご賞味ください。

生産者紹介

森 勝也 さん

本川内郷の大越地区などで約25年前からレモンを栽培しています。

主にリスボンとマイヤーの2種類を栽培しており、9月のグリーンレモンから始まり、4月頃まで長く出荷しています。

レモンは風と寒さに弱いため、気を使って栽培しています。レモンを含め、町内で農産物をお買い求めいただくと嬉しいです。

香りの良いリスボンはサンマなどの料理のつけ合わせに、果汁の多いマイヤーは焼酎などのお酒にも合いますよ



長与町で栽培されている 主な品種

<リスボン>

ポルトガル原産。楕円形で香りが良く、酸味が強い。



<マイヤー>

中国原産。オレンジとの交配種で形は丸く香りは控えめ。味わいはフルーティで酸味はマイルド。



長与町のレモンを使用した店舗がございましたら、長与町産業振興課までご連絡ください。町公式 SNS などで紹介させていただきます。



ナガヨレモンを使用した店舗紹介

BORDERLESS LOUNGE

ボーダレス・ラウンジ

大村湾を一望する岡郷のみかん倉庫を改修し、2018年12月にオープンしました。地元の生産者を応援したいとの思いから長与町のレモンを使用したレモネードをはじめ、長与町の季節のフルーツを使用したパフェなども提供しています。こだわりのスパイスカレーもおすすです。

店長の一言

来るたびに変化するわくわくする場所を目指しています。長与町のレモンをスライスしてお肉料理に添えるとよりおいしくなりますよ。

所：岡郷 2244

☎：894-5321

営業時間：10時～18時

定休日：水曜日

代表：江口 雅志



ながさきクラフトレモネード
「自由に飲もう 一緒に飲もう」を
コンセプトに、長与町のレモンから
絞った果汁にハチミツを合わせ、
甘めの味に仕上げています。



カフェ&バー Oriver

オリバー

長与駅から徒歩5分にあるバーで2017年12月にオープンしました。長与町のレモンを使用したサワーや、みかんを使用したサワーを提供していることもあります。お一人様でも入りやすいアットホームなお店です。

店長の一言

長与町のレモンは輸入品より安くて味も香りもよいので直売所をよく購入しています。レモンを切って氷砂糖に入れるとレモンシロップができますので、ホットレモンや紅茶に入れてもおいしいですよ。

所：嬉里郷 422

ラ・メゾン長与 201

☎：807-5834

営業時間：20時～翌1時

定休日：日曜日

代表：小川 加菜子



フリージングレモンサワー
長与町のレモンをスライスし、凍ら
せたものを合わせたウォッカベース
の爽やかなサワーです。生絞りレ
モンサワーもあります



町内直売所・加工所を紹介

J A 長崎せいひ ジげもん長与直売所



☎: 883-4409

所: 嬉里郷1106番地

時: 9時~18時

休: 盆正月

駐: あり

地方発送: 可能

毎月第4水曜日は米の日、毎月第4日曜日は肉の日として、割引あり!

秋の
おすすめ

みかん、渋柿、白菜、キャベツ、小松菜、
ほうれん草など。

お客様へ

地元の生産者が大切に育てた野菜、果物、花など取り揃えています。

加工品や雑貨など種類も豊富です!



農産物直売所 すわた



所: 三根郷778番地2

時: 7時~13時

休: 木曜日、盆正月

駐: あり

地方発送: 不可

生産者の方が毎日新鮮な野菜類を出荷しています。また、無農薬・減農薬栽培を心がけ、安全安心の商品を低価格でお届けします!

秋の
おすすめ

みかん、大根、さつまいも、里芋、白菜、
キャベツ など。

お客様へ

地元の生産者が大切に育てた農産物が揃っております。
『笑顔で元気よく』をモットーに、皆さまのお越しをお待ちしています!



紹介します！

長与町内の直売所・加工施設では季節ごとの農産物や加工品などを取り揃えております。
みなさま、ぜひお越しください！

長与町特産品直売所 まんてん



秋の
おすすめ

みかん、さつまいも、原木しいたけ、
春菊、大根、その日水揚げされた魚介
類 など。

お客様へ

長与町で採れた新鮮な野菜、果物、魚介類、花など
町内の農産物を多数取り揃えています。
その時期だけの旬な農産物をぜひご覧ください！



☎: 887-1345

所: 岡郷614番地12

時: 7時15分～15時

休: 盆正月

駐: あり

地方発送: 可能

年末売り出しでは、お正月用の飾り
花なども揃っています。加工品や雑
貨などもありますよ。

株式会社アグリユーム



おす
すめ

オリーブオイルを使用したドレッシング、県内産の
果物を使った種類豊富なジャムなどこだわりの加
工品を取り揃えています。

お客様へ

地元の旬な果物を使い、収穫からボトリングまで工程に
こだわって加工しています。贈り物にも最適ですので、ぜ
ひお越しください！

☎: 887-2939

所: 岡郷614番地12

時: 11時～17時

休: 正月

駐: あり

地方発送: 可能

長与町産のオリーブを手摘みから丁寧に
加工したオリーブオイルは人気商品です！
サラダなどにかけて、生の風味を楽しんで
いただく使い方がお勧めですよ！

