



農業と漁業

長与町の農業

長与町の基幹産業は農業。中でも、みかんを始めビワ、イチジクなどの果樹栽培が盛んです。

▶ みかん栽培

全国有数のみかん産地である長崎県において、長与町は大村湾に面した温暖な気候に恵まれ、「長与みかん」の産地として名をはせています。

歴史をたどってみると、約500年前に温州みかんが中国から鹿児島に伝わり、長崎では天明年間(1780年～1788年)に西彼杵郡で栽培が始まったといわれています。

240年以上の歴史を持つ長与町のみかん栽培は、米や野菜などをはるかにしのぎ、秋には山全体がみかん色になってしまうほどの作付面積を誇っています。収穫されたみかんは、「長崎味ロマン」・「長崎みかん」の名で、長崎県内だけでなく東京・千葉などの首都圏、石川、北海道などへ出荷されています。

▶ 加工品販売

近年は農産物加工品の開発にも力を入れています。町内で収穫した新鮮な果物や作物を、果実感を残した色鮮やかな無添加・低糖のジャムなどに加工・販売しています。

また、最近ではオリーブの生産量が増えてきており、新たな加工品開発への取り組みとしてオリーブ搾油機を導入し、長与産のオリーブオイルも販売しています。

▶ 「地産地消」の安心農業

「地産地消の農業」の促進のため、町内で生産された安心・安全な農産物を、町内にある「まんてん」や「じげもん長与」「すわだ」などの直売所で販売しています。直売所は、新鮮な旬の野菜や果物を求めるたくさんの人で毎日賑わっています。

その他、長与町の立地条件を生かした「都市型農業」への転換にも取り組んでいます。

長与町の漁業

▶ つくり、育てる漁業へ

大村湾に面する長与町では、昔から小型底引漁業を中心に内湾ならではの漁業が行われてきました。水揚げされる魚介類は、タコ、ナマコ、イカ、シャコなど多彩です。中でも、水揚げの最も多いナマコを使った加工品の開発にも取り組み、販売力の向上を図っています。

現在では、従来の獲る漁業から、「つくり育てる漁業」への転換を図っており、ナマコやヒラメの放流やカキの養殖など、栽培・増殖型漁業を導入し、漁業経営の安定と向上を図っています。

冬になると、大村湾漁協直売所などでその日とれたばかりのカキを購入することができます。「おいしかよ！一度食べに来んね！」

