



新姫 & マイヤーレモン



一年中ミカンがとれる東紀州の南部。
おなじみの温州みかんやデコポンのほか、
酸味を楽しむ香酸柑橘の栽培も盛んです。
注目のニューフェイスは、
熊野市産「新姫」と
紀宝町・御浜町産「マイヤーレモン」。
東紀州の太陽をいっぱい浴びた、
さわやかな酸味を味わって。

● picture guide 東紀州の新香酸柑橘

● interview 惚れこんでしまっただけ(笑)
(農)紀宝マイヤーレモン生産組合/杉浦主一さん
ぶわあーって、フレッシュな香りが
(財)紀和町ふるさと公社/須川和是さん

- eat 岩清水豚のマイヤーレモンソース
オリジナル手づくり新姫ほん酢
- buy 一年中おいしい
ここで買えます



recipe

鶏もも肉とジャガイモのマイヤーレモン風味
農家のお母さん直伝! 実も皮も、マイヤーレモン丸ごと食べる

(材料/4人分)
・鶏もも肉……………1枚 ・万能ネギ…適量 ・酒……………1/4カップ
・ジャガイモ……………350g ・みょうが……………6個 ・砂糖……………大さじ1
・マイヤーレモン……………1個 ・水……………1/2カップ ・塩……………小さじ1

(下準備)
① 鶏もも肉はすじ切をして一口大に切り、塩こしょう(分量外)をふる。
② ジャガイモは1cmの厚さの半月切りにし、水に放ち水気をきる。
③ マイヤーレモンは半分に切り、果汁を搾り、皮と実を縦4つに切る。
④ みょうがは縦4等分に切る。万能ねぎは小口切りにする。

(作り方)
① フライパンを熱し油をしく。
鶏もも肉の皮目の方から焼き色がつくまで焼き返す。
② ジャガイモ、みょうが、レモンの皮と実を入れ炒める。
③ 水、酒を加え、ふたをして10分ほど蒸す。
④ 砂糖、塩を加え味見をする。最後にマイヤーレモン果汁とネギをふりかける。

recipe

新姫ほっとドリンク
風邪の季節、新姫で温まって

(材料/1人分)
・新姫果汁……………小さじ1弱
・はちみつ……………小さじ1強
・お湯……………100ml

(作り方)
① 新姫果汁をコップに入れる。
② お湯を注ぐ。
③ はちみつを入れて混ぜる。





picture guide

東紀州の新香酸柑橘



強い酸味と
みかん系の香り



まろやかな酸味と
えぐみのない果皮
さわやかな香り

新姫／にいひめ

【収穫】 10月～11月(青い果実)
【果実】 扁球形、直径約3cm、果皮はごつごつと荒い
【交配】 タチバナと温州ミカンの自然交配
【発見】 熊野市新鹿町で発見。
 平成9年熊野市が新しい香酸かんきつとして品種登録。
【生産】 現在熊野市内の21軒の農家と6団体が7400本を栽培、今期は約16トン収穫。
【食べ方】 主に完熟前の青い果実を使用。強い酸味とみかんのような香りが特徴です。刺身や焼き魚、焼肉、カルパッチョ、ドレッシング、ほん酢に。焼酎にもあいます。

マイヤーレモン／Mayer lemon

【収穫】 8月末～(グリーンレモンハウス)
 11月～1月末(黄色く色づいた果実/露地・ハウス)
【果実】 球形に近い形、直径約7cm、果皮はなめらか
【交配】 レモンとオレンジの交配
【発見】 1908年アメリカのフランク N.マイヤーが中国で発見。
【生産】 御浜・紀宝町全体で約1万本を栽培。国内生産量の約9割を占め、マイヤーレモンの一大産地となっている。
【食べ方】 まろやかな酸味と独特のスパイシーな香りが特徴。果皮が薄くてやわらかく、えぐみが少ないので、皮ごと食べられます。スライスしてサラダに。果汁が多いので、お菓子づくりやマーメイドにも。焼酎、ウイスキーにもあいます。

interview 新姫

ぶわあーって、フレッシュな香りが

平成9年に熊野市が品種登録! 紀和町ふるさと公社・新姫担当の須川さんにお聞きしました。



1. 11月、小春日和の中500玉大に育った新姫の果実を収穫する須川さん
 2. すぐそばを小川が流れる谷あいにある畑がたなびき、まるで桃源郷のよう
 3. 1月になるとオレンジ色に色づいた完熟果実を収穫
 4. 収穫した果実は自社加工工場に運ばれ搾汁ビン入り果汁やドリンク、ほん酢に加工される



須川 和是さん
 (財)紀和町ふるさと公社 熊野市紀和町
 昭和44年熊野市生まれ。2年前より新姫栽培にたずさわ。紀和町ふるさと公社では平成19年から定植を開始。現在1.4ヘクタールの畑で約1600本を育てている。収穫した果実は自社加工工場に運ばれ搾汁、ほん酢に加工。ウェブショップや東紀州地域内の特産品店のほか県内外の物産展などで販売している。

10月頃が一番すごいですよ。収穫すると畑中にぶわあーってそれはもうフレッシュな香りが広がる。ユズやスダチと違って、新姫はミカン系の香りがするのが特徴ですね。新姫の畑は山あいにあるんですよ。川の音と鳥の声だけしか聞こえないようなところで(笑)。空気がきれいなので静かな環境で、黙々と剪定をしたり、おしゃべりしながら収穫作業するのはとても気持ちがいいです。通常使用する農薬や化学肥料を半分以下に減らす「特別栽培」を行っています。木の根もとには雑草の繁殖をおさえるためにカバープランツを植えてるんですよ。獣害はほとん

どないですね。イノシシとシカは電柵があるので入れないですし、熟すと猿も来るんですがやはりすっぱいみたいであまり食べないです(笑)。先日、地元の小学生が収穫体験にきたんです。新姫の枝には刺がないので子どもでも安心して収穫できるんですよ。ミカンのように食べられないので心配してたのですがとても楽しんでくれたみたいで。すっぱいと言いつつ食べてる子もいました(笑)。日々の畑作業のほか、ゆるキャラ「新姫ちゃん」でのPR活動もしています。「熊野に新姫あり」といわれるように、もっと多くの人に新姫を知ってもらいたいですね。

interview マイヤーレモン

惚れこんでしまっってねえ(笑)

国内生産量の9割が御浜・紀宝町産! (農)紀宝マイヤーレモン生産組合代表理事の杉浦さんにお聞きしました。



ツルツルしてて肌もいい、丸型で形もいい。果汁も多いし、惚れこんでしまっってねえ。ミカンからマイヤーレモンに一気に転換してしま(笑)。今はもう畑の8割がマイヤー。苗を植えたり、温州ミカンの木に接ぎ木して育てる。接ぎ木やとその次の年から実が成るからええんや。マイヤーはミカンよりも育てやすいんや。猿は来んし、カメシもつかん、農薬も少なくすむ。摘果もせんでええんや。あの夏の暑い時期の重労働がないのはええな(笑)。大きくなったものから順番にとっていくんや。毎年たくさん実がなるんよ。でも皮が薄くてやわらかいもんで、台風で風吹くと、枝や刺にすれてキズが多なるんや。収穫した実の4割は出荷せんと加工へまわすかな。でもマイヤーは普通のレモンより大きくて果汁も2倍とれるからこれがまた加工にむいてるんや。自分らで搾って、顔

写真貼ったピンにつめて道の駅なんかで売るとよ。家では二つに割って、ギュッとなんにでも搾って食べるんや。サンマの干物やアジの造り、塩焼きにも。普通の米酢のかわりにジャブジャブ使ってる。ちょっとかけるだけでもええ香りがするんや。2月の完熟に近づくと、糖度が10度まであがって、酸もあるシコクのある味になるんや。



杉浦 圭一さん (農)紀宝マイヤーレモン生産組合/紀宝町井田
 昭和27年紀宝町生まれ。四日市農芸高校卒業後、家業のみかん畑を手伝う。8年前からマイヤーレモンの栽培を開始。3年前に組合を設立し、現在組合員8名で約4000本を栽培。



1. 少し赤紫がかったマイヤーレモンの花
 春から秋にかけ年に3回咲く
 2. 露地栽培ものは黄色く色づく11月上旬から収穫が始まる
 3. ひとつひとつ丁寧に収穫する杉浦さん
 完熟間際の1月の畑は甘酸っぱい香りでいっぱい
 4. 高台に広がるカンキツ畑 熊野灘が見渡せる

eat 産地ならではの! 生果実、搾りたて果汁たっぷりメニューを味わう



岩清水豚のマイヤーレモンソース

丁寧に手をかけられたやさしい味が人気の洋食店。生果実がでまわる冬にはマイヤーレモンを使用したメニューが楽しめる。「まろやかでえぐみがないので料理によくなじみますね」とご主人。デザートにはヨーグルトムースをどうぞ。



オリジナル手づくり新姫ほん酢

温泉宿に併設された東紀州の特産が味わえるレストラン。熊野地鶏と岩清水豚の水炊きは、調理長・北野さん手づくりの新姫ほん酢で。みかん系のさわやかな香りが口の中いっぱい広がる新姫ドレッシングもぜひ。(定食:11時半~14時)

他にも、四季漁魚の宿紀伊の松島0597-49-3048(紀北町)、葉っぱがシェフjomon0597-23-0016(尾鷲市)、熱血ナポリ大食堂とクックス0597-85-4369(熊野市)、寿し文05979-2-1569(御浜町)などのお店でも新姫やマイヤーレモンを使用した料理が味わえます。※新姫・マイヤーレモンは生果実が出回る時期に限られています。電話で確認後おかけください。

buy 一年中おいしい

新姫

果汁100%黄白
 甘じゆあめ
 朝の目覚め、疲れた時
 一口酔いにシャキッ
 アルコール度数9%
 女性に人気です
 ソーダ割りにしよう
 生果実のない季節には
 100%果汁をたっぷり
 ステーキ、焼き魚
 焼酎ロックに

一番人気!
 新姫の香りと
 ほのかに酸味
 新姫の香りと
 ほのかに酸味
 熊野倶楽部総務部長
 プロデュース
 新姫の香りと
 ほのかに酸味

新姫生搾り果汁100ml/700円
 新姫ドリンク100ml/150円
 新姫ほん酢しょうゆ300ml/800円
 新姫ドレッシング(イタリアン・白味噌)200ml/1000円
 新姫アイスクリーム1個/300円
 新姫マドレーヌ1個/110円、スイート新姫カット1カット/150円

【お問合せ】
 (財)紀和町ふるさと公社 0597-97-0640
 熊野倶楽部 0597-88-2882(紀南南商店)
 自然派ASO 0597-84-0696

マイヤーレモン

白あん入り
 バタークリーム
 和菓子屋さんの
 ロールケーキ
 焼き上げた
 レモンケーキ
 生地は混ぜ込んで
 手づくりマーメイドを
 焼きました

各農家さんが搾った
 100%果汁
 101260円
 とてもお買い得です

焼肉におすめ!
 揚げもの
 焼き魚にも
 苦みがなく
 さっぱりとした味わい

ヨーグルトと果汁の
 さわやかなムース
 マーメイドの果汁に
 漬け込んだバナナ入り
 いつでもポケットに

【お問合せ】
 熊野倶楽部 0597-88-2045
 紀宝町商工会 0735-21-6475
 道の駅紀宝町ウミガメ公園 0735-33-0300
 萩野繁美 0735-32-1646
 十紀和屋横谷 0735-32-0836

buy ここで買えます

道の駅
 熊野市以南の道の駅には加工品のほか収穫時期になるとマイヤーレモンの生果実が並びます。●撮影協力/道の駅紀宝町ウミガメ公園・紀宝町井田568-7、0735-33-0300。8時半~18時(夏期19時迄)、無休。

特産品販売店
 熊野市駅前特産品館には新姫商品が充実。収穫時期に並ぶ生果実のほか、手づくり焼き菓子や人気のリキュールも。●撮影協力/熊野市駅前特産品館・熊野市井戸町656-3、0597-85-6018。9時~18時、年末年始休み。

土産店
 東紀州地域内の物産を扱う土産物店でも新姫やマイヤーレモン商品が手に入ります。お土産にどうぞ。●撮影協力/おわせお魚いちばおと・尾鷲市古戸町2-10、0597-23-2100。10時~18時、無休。