

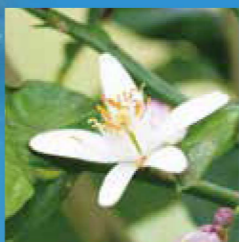
始まりの地から、静岡県東部全域へ
国産レモン発祥の地が動かす新ブランド

「伊豆レモン」誕生

Izu Lemon



グリーンレモン



レモンの花

国産レモン発祥の地「熱海」



出荷目ぞろえ会

国産レモン発祥の地・熱海から未来へ！ 新ブランド「伊豆レモン」 産地振興プロジェクト始動

国産レモンの始まりの地といわれている熱海市。その歴史と、先人たちが積み重ねてきた挑戦の軌跡を、次の時代につなげていきたい。

「国産レモン発祥の地から、レモンのある上質な時間をお届けします」を合言葉に、「伊豆レモン」の産地振興を図り、レモンを単なる農産物としてではなく、物語とともに未来へ届ける存在として育てていきます。

発祥の地を起点に 静岡県東部一体で レモンの産地化を目指す

プロジェクトの起点は、国産レモン発祥の地といわれている熱海市です。そこから栽培の輪を当JJA管内の市町へと広げ、ふじ伊豆全体で一つのレモン産地を形成することを目指しています。

東部地域は、気候や土壌条件がほぼ共通していて、エリア一体での産地化に高い可能性を秘めています。地域の魅力そのものを価値に変え、「伊豆レモン」を発信していきます。

明治・大正から受け継ぐ こだわりの3品種

「伊豆レモン」として生産する品種は、明治・大正期から栽培されるリスボン、ユレーカ、ピラフランカの三系統。いずれも酸味が力強く、果汁が豊富で、レモンの存在感をしっかりと感じられる品種です。

時代を超えて選ばれてきた品種に、現代の技術と思いを重ね、確かな品質と個性を備えたレモンです。

海の恵みを畑へ 受け継がれる栽培の知恵

漁業が盛んな熱海市では、魚かすを肥料として畑に返すなど、地域資源を生かした農業が行われてきました。「伊豆レモン」は魚かすや天然由来資材を活用した明治時代の栽培方法を一部取り入れています。

自然の循環に寄り添い、土地の特性を最大限に引き出す。「伊豆レモン」は、地域の記憶とともに育まれています。

「みどり認定」が証明する 環境にやさしい栽培

「伊豆レモン」の生産者は静岡県知事認定の「みどり認定」を取得し、化学農薬・化学肥料を抑えた環境にやさしい農業に取り組んでいます。

歴史に学び、自然と向き合いながら育てる「伊豆レモン」。その背景にある物語とともに、レモンを通じて日々の暮らしを豊かにする価値を、真心を込めて地域の皆さまに届けたいです。



Izu Lemon

伊豆 レモン



伊豆レモンとは、国産レモン発祥の熱海市をはじめとする静岡県伊豆地方と静岡県東部地方で生産されるレモンです。

伊豆レモン公式ポスター



新ブランド化の中心組織 「伊豆レモン協議会」発足

生産者47人でスタート

令和5年5月の柑橘サミットで、生産者が「レモン生産拡大」を宣言。同年6月の当JA第2回通常総代会で2か年計画の施策の一つに、レモンの生産拡大が承認されました。

令和6年1月には静岡県立大学の岩崎邦彦教授によるブランドづくりセミナーを開催し、同年9月までに基本事項と「伊豆レモン」のロゴマークを決定しました。

令和7年3月には「伊豆レモン協

議会」が設立され、生産者は「みどり認定」を取得。6月の第4回通常総代会で、3か年計画の「広域展開品目」にレモンが位置付けられ、9月までに出荷規格等が整備されました。

同協議会は、ブランド化を最初に提唱した西島洋一会長（あいら伊豆地区・熱海市）を中心に、生産者47人・栽培面積約4.2ヘクタールで発足。西島会長は「熱海発祥のレモンがJAふじ伊豆のプロジェクトとして動き出していってほしい。『伊豆レモン』が管内全域に広がり、大産地へ成長してほしい」と期待を込めました。



伊豆レモン協議会
にしじま よういち
西島 洋一 会長

PROFILE

静岡大学農学部で学び、静岡県柑橘販売農業協同組合連合会に勤務後、昭和52年に熱海に帰り実家の農業を継承。平成元年から熱海市下多賀でレモン栽培に取り組んできました。昭和34年に同連合会が発行した『静岡県柑橘史』に、熱海が国内レモン栽培発祥の地と記された記述を見出し、この歴史的背景を基に「伊豆レモン」のブランド化を提唱しました。

無理なく、安心して栽培を 続けられるレモン

レモンは、高齢者にも、就農間もない農業者にも比較的取り組みやすい果樹です。作業が一年を通して分散していて、収穫や管理が一時期に集中しにくく、果実も軽いため、果樹の中では体への負担が少ない特長があります。

樹高を低く抑えた仕立てや省力化技術を取り入れることで、安全性

の向上にもつながります。また、品質を重視した栽培により、無理のない面積で安定した経営を続けることが可能です。

JAは営農指導を通じて、作業の省力化や園地づくりの工夫など、快適で続けやすい生産環境を提案しています。長く安心して取り組めるレモン栽培を、JAがしっかりとサポートします。



安心品質・鮮度で応える 国産レモンの可能性

レモンは、青果として出荷されるだけでなく、果汁や果皮を原料とした加工原料用としても幅広く活用される作物です。用途が多岐にわたることから、安定した需要が見込まれ、付加価値を生み出しやすい特性を持っています。

現在、国内で流通しているレモンのおよそ9割は外国産ですが、近年は食の安全・安心への関心の高まり

ブランドで育つ レモンの市場価値

レモンは、ミカンのように量を食べる果物ではなく、料理や飲み物に少量ずつ使われる柑橘です。そのため、消費者は価格の安さよりも、香りや酸味の質、皮まで安心して使えることなどの品質を重視します。こうした特性から、レモンは他の柑橘に比べて単価が高く推移しやすい作物となっています。

また、レモンは国産であることや産地、栽培方法の違いが伝わりやすく、ブランド化との相性が良い柑橘です。品質や生産者の取り組みが正當に評価され、価格を維持しやすく、農業所得の増大と安定生産において大きな強みといえます。

「伊豆レモン」は県内小売店・JAファーマーズマーケットで販売します。



伊豆レモンサイダー

JAホームページ内に 「伊豆レモン」のページ新設

公式YouTube
でPR中



PR動画の一場面

JAは、「伊豆レモン」の魅力を広く発信するため、公式ホームページと公式YouTubeチャンネルを活用したPRを行っています。

生産の背景やこだわり、産地の取り組みを紹介する動画に加え、ショート動画を通じて、「伊豆レモン」の特長などを分かりやすく発信し、消費者との接点づくりを進めます。

「伊豆レモン」動画
公開中!!



ホームページの
伊豆レモン
紹介ページは
こちら



PR動画



ショート動画

コラボ商品

JAふじ伊豆 × 木村飲料(株) 爽やか「伊豆レモンサイダー」

静岡県島田市の木村飲料(株)とJAふじ伊豆が連携し、「伊豆レモン」を使った新商品「伊豆レモンサイダー」を販売中です。爽やかな香りとキレのある酸味が楽しめる、地域の魅力が詰まった一本をお楽しみください。

同社オンラインショップ、静岡県内小売店で販売中!

木村飲料(株)
オンラインショップ

