



報道発表

TEL : 053-523-1168

うんしゅう

しらやなぎ

**細江町産温州みかんと白柳ネーブルの皇室献上品
表彰式及び箱詰め式について****1 概要**

献上みかん及びネーブル事業は、今年度で56回目を迎え、本事業を通じ「皇室ゆかりの地」として、つながりを大切にするとともに、細江町産の柑橘を全国にPRしたいと考えています。

近年では、献上品の選考の過程で、地元の小学生や料理人、姫様道中姫様にも食味審査に参加していただくなど、細江町地域あげて取り組んでいます。

本年は1月8日（水）に外観・肉質・食味審査会を実施し、出品者（みかんの部 26生産者、ネーブルの部 8生産者）の中から、優秀な柑橘を選考しました。この度、下記日程において表彰式及び箱詰め式を実施いたします。ぜひ当日の取材にお越しくくださいますようお願いいたします。

なお、最優秀賞を受賞したみかん及びネーブルは、1月14日（火）に皇室へ献上いたします。

2 献上みかん事業日程**(1) 表彰式・献上品の箱詰め**

- ・日時 令和7年1月12日（日） 午前10時30分から
- ・会場 北行政センター 3階 31・32会議室
- ・内容 ① 温州みかんの部、白柳ネーブルの部の受賞者を表彰します。

＜温州みかんの部：敬称略＞

最優秀賞	五十嵐 茂子	(細江町気賀)
金賞	名倉 利幸	(細江町気賀)
銀賞	縣 一男	(細江町気賀)

＜白柳ネーブルの部：敬称略＞

最優秀賞	加茂 敏彦	(細江町気賀)
金賞	白柳 喜代一	(細江町気賀)
銀賞	藤田 重之	(細江町気賀)

- ② 副市長・献上品の生産者立ち会いのもと、献上品を箱詰めします。

(2) 皇室への献上

- ・献上日 令和7年1月14日（火）
- ・献上品 温州みかん（8kg）、白柳ネーブル（2kg）各1箱
- ・献上先 天皇皇后両陛下（市長、区長、最優秀賞受賞者が宮内庁にて献上します。）
上皇皇后両陛下、秋篠宮皇嗣同妃両殿下（宅配にて献上します。）

3 受賞品等の展示

- ・展示期間 令和7年1月9日（木）～15日（水）
- ・展示場所 北行政センター 1階 正面玄関
- ・展示内容 部門毎の最優秀賞、金賞、銀賞の受賞品及び紹介パネルを展示

《本件に関する問合せ先》

浜松市浜名区北行政センター 地域振興担当

TEL : 053-523-1168 Fax : 053-523-1907 E-mail : n-shinko@city.hamamatsu.shizuoka.jp



【昨年の表彰者】



【昨年の箱詰め式の様子】

◎皇室との関わりについて

1967 年（昭和 42 年）秋に 7 歳の徳仁親王殿下（現天皇陛下）が
お一人で浜松市細江町（旧細江町）にお成りになられたことを契機に、
皇室御一家は 1968 年（昭和 43 年）から 1973 年（昭和 48 年）まで
の毎年と、1977 年（52 年）、1978 年（53 年）、1983 年（58 年）の夏
に当地（プリンス岬、平野社団西気賀保養所）で御静養され、奥浜
名湖の恵まれた自然の中でお過ごしになりました。

御一家が 9 回にわたり当地においでになったのは、ハゼや
クロダイ等の魚が数多く生育している浜名湖が魚の御研究に
好条件であったことや、都会では体験できない自然や地方の生活が
三人のお子様の教育の場所としてお気に召されたのではないかと
言われています。

御一家が御静養の際には、住民とも気軽に言葉を交わされ、併せて地元児童との御交歓を賜
る光栄に浴しております。

このように、皇室に寄せる住民の親近感は大変深いものであり、1967 年（昭和 42 年）天皇陛下
が初めて当地にお成りになった際に農協選果場のご見学やみかん狩りを楽しまれたことから、温
州みかんを 1969 年（昭和 44 年）以降、白柳ネーブルを 1982 年（昭和 57 年）以降毎年
（昭和天皇御崩御の年を除く。）献上いたしております。



1967 年（昭和 42 年）11 月
みかん狩りをされる天皇陛下



1971 年（昭和 46 年）8 月
西気賀小児童とソフトボールを楽
しまれる天皇陛下



1978 年（昭和 53 年）8 月
保養所前にて、御遊泳後の御一家

（参考）献上品について

1 温州みかん

一般に「みかん」と呼ばれる日本の代表的な柑橘で、皮が薄くてむきやすく、食べやすいのが
特徴です。特に代表的な品種である「青島温州」は、高い糖度と濃厚な味わいから、消費者にた
いへん人気があります。

2 白柳ネーブル

柑橘生産国におけるオレンジの主流品種で、静岡県では西部地域を中心に生産されています。

中でも当地で生まれた品種「白柳ネーブル」は、糖度が高く酸味が少ないうえ、他の品種に比
べ大玉でも食味が劣らないのが特徴です。