



NEWS RELEASE

「さぬき讃レモン」及び「香川県産 璃の香」生産者の登録書授与式と 「香川県産 璃の香」のプレスツアーを開催します！

県では、香川県産レモン及び「璃の香（りのか）」のブランド化に取り組んでおり、登録生産者が品質などにこだわって大切に育てた県産レモン及び「璃の香」を、それぞれ、「さぬき讃レモン」及び「香川県産 璃の香」として推奨しています。この度、**新規登録者等（裏面参照）**に対し、**副知事から登録書の授与**を行います。

また、授与式終了後には、登録生産者の農園において、最盛期を迎える「香川県産 璃の香」の**プレスツアー**を実施します。

※授与式は、新規登録者と令和8年3月登録者を対象に実施します。

- 1 日程** 令和8年8月28日（金） 9：00～9：30 登録書授与式
10：30～11：30 プレスツアー
(10：15集合)
- 2 場所** 登録書授与式： 香川県庁本館11階 第三応接室
プレスツアー： JA香川県高松市西部かんきつ共撰場
(香川県高松市香西南町515)
※集合後、車（各自）で栽培園地にご案内します。

- 3 内容** 登録書授与式
- (1) 登録書の授与
 - (2) 副知事挨拶
 - (3) 登録生産者から抱負発表
 - (4) 記念撮影
- 「香川県産 璃の香」プレスツアー
- (1) 「香川県産 璃の香」の紹介
 - (2) 生産概況等の説明
 - (3) 収穫作業のデモンストレーション
 - (4) 生産者へのインタビュー



「さぬき讃レモン」



「香川県産 璃の香」

- 4 出席** 登録書授与式
登録生産者代表、副知事、JA香川県、香川県卸売青果ネットワーク、
さぬき讃サンはなやか（花野果）大使

- 5 プレスツアー取材先**
香川県農業協同組合高松市西部地域かんきつ部会
小林 卓道 氏（こばやし たくみ）



小林 卓道 氏

※取材に関するお願い

- 取材いただける場合は、**8月27日(木)17時までに農業生産流通課までご連絡**いただきますようお願いいたします。
- 認定式またはプレスツアーのどちらか片方みの参加も可能です。

(参考) 「さぬき讃レモン」 授与者一覧

登録生産者名	所在地	登録日
西森くだもの農園 西森 茂	高松市	R8.8.28
浅野 雅文	三豊市	R8.8.28
浅野 隆俊	三豊市	R8.8.28
まるく農園 組橋 聖司	三豊市	R8.8.28

(参考) 「香川県産 璃の香」 授与者一覧

登録生産者名	所在地	登録日
香川県農業協同組合高松市西部地域かんきつ部会	高松市	R8.3.11
坂出共撰みかん部会	坂出市	R8.3.11
吉田 和宏 (授与式欠席)	坂出市	R8.3.11
藤田 正	三豊市	R8.3.11
西森くだもの農園 西森 茂	高松市	R8.8.28

● 「さぬき讃レモン」 推奨制度とは

下記登録基準を満たした県内の認定農業者、認定新規就農者又は生産者で組織される団体が栽培した県産レモンをPRするために令和6年度に創設した制度。登録生産者は、未収益期間におけるカンキツかいよう病対策のための定額助成を受けられるほか、統一ロゴマークやPR資材の使用が可能となる。

(登録者数：20団体・個人 (令和8年8月28日時点))

生産出荷体制	・生産出荷計画 (栽培面積・出荷量等) があること ・県が作成又は監修する栽培マニュアルに基づき、高品質栽培に努めること ・出荷物に統一ロゴマークを使用することが見込まれること
販売体制	・出荷先・販売先 (卸売会社、小売店等) を公表できること
品質管理	・『「さぬき讃レモン」選別基準』に基づく選果・選別が徹底されていること
安全・安心	・栽培履歴を記帳していること、又は確実に見込まれること ・収穫後に、防カビ剤を使用していないこと



↑詳しくはこちら

● 「香川県産 璃の香」 推奨制度とは

下記登録基準を満たした県内の認定農業者、認定新規就農者又は生産者で組織される団体が栽培した県産「璃の香」をPRするために令和7年度に創設した制度。登録生産者は、未収益期間におけるカンキツかいよう病対策のための定額助成を受けられるほか、PR資材の使用が可能となる。

(登録者数：5団体・個人 (令和8年8月28日時点))

生産出荷体制	・生産出荷計画 (作付面積・生産量等) があること ・県の指導に基づく、高品質栽培に努めること
販売体制	・出荷先・販売先 (卸売会社、小売店等) を公表できること
品質管理	・『「香川県産 璃の香」選別基準』に基づく選果・選別が徹底されていること
安全・安心	・栽培履歴を記帳していること、又は確実に見込まれること ・収穫後に、防カビ剤を使用していないこと



↑詳しくはこちら

～瀬戸の恵みが育てた、
香り豊かな香川県産レモン～

香川県は、温暖で雨が少なく、日照に恵まれた瀬戸内の気候を活かし、良質なかんきつの生産が行われています。

○「さぬき讃レモン」推奨制度

この恵まれた環境の中で、安全面などの登録基準を満たす登録生産者が栽培するのが「さぬき讃レモン」です。

○出回り時期

香川県産のレモンは、10月頃から出荷が始まり、7月頃まで長期間にわたって楽しめることが大きな魅力です。

まず、10月頃からは、さわやかな緑色が特長のグリーンレモンが出回ります。

その後、年末頃からは、黄色く色づいたイエローレモンの出荷が始まり、4月頃からは、樹上完熟レモンが出荷されます。その後、貯蔵レモンへとリレーされ、7月頃まで出荷が続きます。

○主な品種

リスボン、ユーレカ 等



○セールスポイント

①国産だからその安全性

収穫後に防カビ剤を使用しておらず、栽培履歴が明確で、生産者の顔が見える安心感が魅力です。

②長く楽しめるリレー出荷

10月から翌年7月まで時期ごとのレモンが楽しめます。

③温暖な気候を生かした樹上完熟

霜が降りにくい気候を生かして、木にならせたまま熟成させることで、まろやかな酸味と甘みが味わえます。

○使い方

さぬき讃レモンは、果汁はもちろん、果皮まで幅広く活用でき、料理のアクセントやスイーツの風味付けにも活躍します。

果実を楽しむ以外にも、県内各地でさぬき讃レモンを使用したメニュー、スイーツが販売されていますのでご賞味ください。

○主な産地

高松市、坂出市
観音寺市、三豊市



お問合せ

香川県農政水産部農業生産流通課
農産物ブランド推進グループ
TEL : 087-832-3417



「香川県産 璃の香」

～香川県からお届けする、
夏にうれしい、爽やか果実～

璃の香は、レモンとヒュウガナツの交雑により生まれた、爽やかな香りが特長のかんきつです。夏にぴったりのさわやかな味わいが楽しめます。



○璃の香とは

国の試験研究機関である農研機構が「リスボン」レモンにヒュウガナツの花粉を交雑して開発した品種です。「璃」は「宝」あるいは「ガラス」「水晶」という意味で、「璃の香」はこの品種のもつ透明感やすっきり感のある香りを表しています。

○栽培状況

香川県では高松市西部地域を中心に栽培が行われています。

「璃の香」は一般的なレモンよりも果汁が**しぼれる時期が早い**ことから、8～9月にグリーン状態で収穫・出荷が行われています。

○セールスポイント

ポイント1

夏にだからこそ
グリーンの果皮

ポイント2

まろやかな酸味で
色々なものに合う！

ポイント3

レモンよりも
種が少ない！

璃の香 交配図

「リスボン」レモン



○使い方

レモンのように果汁をしぼって、いろいろな料理や飲み物のアクセントにしたり、香りを加えたりできます。また、**酸味がまろやかな**ことから、繊細な味の料理にも合わせることができます。

もちろん、皮や実をお菓子や料理に使ったりもできますので、お好みのアレンジをお楽しみください。

○今後の展望

璃の香は、まだ知名度の低いかんきつですが、今後はPRを強化し、認知度向上を図っていきます。果汁や粉末などの加工業務用素材やお菓子の商品化も進んでおり、より多くの方に知っていただき、さまざまな形で楽しんでもらいたいと考えています。

○主な産地

高松市、坂出市



お問合せ

香川県農政水産部農業生産流通課
農産物ブランド推進グループ
TEL : 087-832-3417

