

みかんカレンダー



糖度が高く、味わい深い風味が特徴です。また、ビタミンCも豊富です。

紀宝町で生産量が一番多く、気温が下がるにつれ、酸味が消え、甘みが増します。

早生みかんの次に収穫される温州みかんです。甘みが強いのが特徴です。

酸味が少なく、甘みが強いのが特徴です。他の品種と違い、冷やすとさらに甘みが増します。



甘みが強くコクのある味わいとポンカンならではの独特な甘い香りが特徴です。

凸型が特徴的で、果汁が多く、濃厚な甘さとまろやかな酸味が特徴です。

幻の柑橘と呼ばれ、薄く滑らかな果皮で、たっぷりの果汁と果肉の甘さが特徴です。

レモンとオレンジが自然交雑した品種で、果汁が多く、まろやかな酸味が特徴です。



きほうのみかん、一度味わって

みかん農家 谷口 博巳 さん (井田)

祖父母がみかん農家で、地元の方からの声かけもあり、研修を1年受けて、みかん作りを始めました。現在は、極早生、早生などの温州みかんやマイヤーレモン、ハウス不知火、露地の不知火、麗紅、せとか、サマーフレッシュなどを栽培しています。近年は異常気象による高温や空梅雨などで、栽培が難しいところもありますが、みかんを食べた方に「おいしい」という言葉をもらったときは特にうれしいです。

みかんは子どもでも手軽に食べられる果物です。ぜひ一度、きほうのみかんを味わってみてください。

特集

きほうのみかん



紀宝町のみかん

紀宝町の特産品のひとつに、温暖な気候を活かして栽培される「みかん」があります。

町で一番生産量が多い「温州みかん」、レモンとオレンジが自然交雑した品種の「マイヤーレモン」など多種多様なかんきつ類が育てられており、1年を通して、季節ごとに異なる香りや味わいを楽しむことができます。

今回の特集では、生産者の声や、1年を通して収穫されるみかんのカレンダーをご紹介します。旬を迎えるみかんの種類やそれぞれの特徴を知ること、より一層おいしく味わえるはずです。すでに紀宝町のみかんを食べたことがある方も、改めてその豊かな味わいと魅力を感じてみてはいかがでしょうか。



みかんの保存方法

みかんは直射日光を避け、風通しのよい涼しい場所で保存しましょう。重ねると傷みやすいため、重ならないように並べるのがおすすめです。長く保存する場合は冷蔵庫の野菜室に入れましょう。ただし、冷たいと甘みを感じにくいので、食べる前に常温に戻すとおいしくいただけます。

おいしいみかんの見分け方

おいしいみかんを選ぶコツは、まずヘタが小さく皮が薄めで色が濃いものが目印です。持ったときにずっしり重みがあり、形が平たいほど甘みが強いといわれています。さらに表面にハリがあり、手にしたときにきゅっとしまった感触のあるものがおすすめです。