



## 和歌山の晩柑

# こんなにあります！ 和歌山香る“晩柑”

「晩柑」とは、年が明けてから出回る柑橘類のこと。温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた和歌山では、1年中みかん（柑橘類）が食べられると言っても過言ではありません。さわやかな香りとともに、和歌山自慢の柑橘情報をお届けします！

### 1 ポンカン

濃厚な甘みとコクはまるでスイーツ。その美味しさから「東洋のベストオレンジ」と呼ばれ、強い甘味と香り、皮が薄いので小袋ごと食べられるのが魅力。串本町のポンカンは「くろしおぼんかん」として、味と香りの濃さがヒカイチ。



### 2 デコポン(しらぬい)

愛らしいフォルムは贈りものに◎。頭の部分(おでこ)が出っ張っていることがブランド名「デコポン」の由来。「不知火」は品種名。厚そうな皮は意外に剥きやすく、糖度が高く種がないので小袋ごとどうぞ。



### 3 セミノール

5月以降に登場のジューシー果実。赤に近いオレンジ色でなめらかなツヤ肌が特徴。酸味が強く、市場に出回るのは酸の減少を待った5月以降。果汁たっぷりなので、初夏にはフレッシュジュースにぴったり。



### 4 ジャバラ

花粉症の季節に人気の「幻の果実」。産地は世界中で和歌山県北山村だけ。「邪をはらう」が名前の由来で、苦味と酸味の独特の風味がある果実はドリンクやジャムに。近年は花粉症への効果が期待され、注目度ナンバー1。



### 5 八朔

甘み、酸味、苦みが絶妙の大人の味。パリッとした食感とほのかな苦みが特徴の大人な味わい。国内生産高の60%を占める和歌山では、樹上で越冬させ3~4月に収穫する「木成り八朔(さつき八朔)」が人気上昇中！



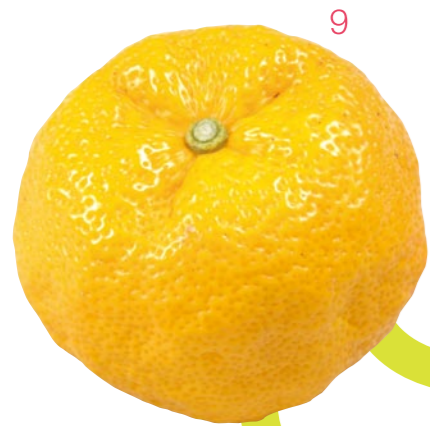
### 6 ネーブルオレンジ

これが国産の実力！果頂部(果実の下部)に、ネーブル(へそ)のようなくぼみがあるのが特徴。皮が硬いのでナイフでカット。切ると一瞬にして香りが広がり、ぎゅっ詰まった果肉は甘みも抜群。



### 7 三宝柑

その美味しさに殿様が独り占め。かつて和歌山城内にただ1本原木があり、果実を三方(三宝)にのせて殿様に献上したことが名前の由来。珍しさ、美味しさから藩外不出となったとも。厚い皮は料理の器に。



### 8 清見

みかんとオレンジのいいとこ取り！温州みかんとオレンジを両親に持ち、それぞれから引き継いだみずみずしい甘さと香りのバランスが抜群。寒さや病気に強く、デコポンなどの新品種の親としても活躍しています。



### 9 柚子

澄んだ空気と清流が育む香り高さ。和歌山県南部の古座川町平井の里は、柚子を中心とした地域活性化が注目を集める地域。栽培から加工、販売まで生産者自らが手掛け、ケーキや味噌などの加工品は全国にファン多数。

