

三宝柑（カンキツ）

さわやかな香りとさっぱりとした甘さが特徴！

◎特徴

外観は果梗部分が膨らみ、不知火がよく似た形をしているが果皮色は薄い黄色をしている。果皮は厚いが柔らかくて剥きやすく、果肉は独特のさわやかな芳香があり、さっぱりとした甘さが特徴。



三宝柑の栽培風景

◎来歴

江戸時代文政年間に、紀州藩士の邸内にあった木が原木と言われている。当時非常に珍しかったので「三宝」にのせ、和歌山城のお殿様に献上されていたことから「三宝柑」の名前がつけられた。有田地域には、有田郡出身の藩士がその枝の分与を受け有田地域内に広まり、現在では全国の9割以上が和歌山県で生産されており、その半分近くが有田地域で生産されている。



三宝柑の茶碗蒸し

◎旬 2月末～4月

◎産地 湯浅町とその周辺

◎生産量 約182t

↓ 食べ方！

内側の袋（じょうのう膜）が厚いため、剥いて食べる。果肉をくり抜き、茶碗蒸しなどの器代わりに利用する。

オススメ調理法：そのまま食べる・茶碗蒸しなど

○出荷期間：2月末～4月

○問い合わせ先：マルス栖原三宝柑出荷組合（0737-63-4811）