

酸少なく甘みの強い、コクのあるまろやかな味「南柑^{なんかん}20号」。
環境にやさしく肥料にもこだわり栽培したミカン。

「南柑20号」(温州ミカン)

○特 徴：

果皮は濃いオレンジ色で酸少なく、甘みが強い「南柑20号」。

JA紀の里長田選果場の手作りミカン部会では、この品種で環境に配慮した農業を実践。魚粉を主とした配合肥料で栽培した完熟みかん。

果実にはビタミンC、β-クリプトキサンチンが多く含まれている。



○食べ方：

じょうのう（ミカンの小袋部分）が薄く食べやすい品種でそのまま食べられる。



○来 歴：

「南柑20号」は昭和元年に愛媛県宇和島市で発見された系統。同県の南予柑橘分場から命名。12月に成熟する中生ミカンの代表品種。紀の川市は県内の栽培面積の6割を占める。



○ 旬 ： 12月

○産 地：紀の川市

○生産量：278 t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：12月

○販売単位：紺箱1級5kg、7.5kg 赤箱2級7.5kg、10kg