

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

和歌山のみかんは、なぜ美味しい？



～味抜群！和歌山産みかん～

和歌山では温暖な気候と水はけの良い傾斜地など、恵まれた立地条件と先人の知恵をうまく活用しながらみかんづくりが行われています。果実にたっぷり養分が蓄えられ、糖と酸のバランスがとれた美味しいみかんに仕上がります。

種類も豊富で9月の^{ごくわ}極早生みかんに始まり、11月の^わ早生みかん、12月の^{なか}中生みかん、2月には貯蔵みかん
と長くみかんが楽しめます。

やっぱりみかんは和歌山産。生産者が真心こめて育てたみかんを今年もたくさん食べて下さいね！



傾斜地のみかん園

～センサーで、味も安心～

最近みかんの甘さが、消費者に分かりやすいように糖度で示されているのを時々見かけますよね？

みかんを市場へ出荷する施設を選果場といいますが、そこではセンサーによる糖度と酸度の測定が行われています。みかんの味が数値化されることで、消費者の皆様には確かな味をお届けしようという産地の取組みなのです。

生産者はより甘く美味しいみかんを作るため、栽培方法の工夫や園地管理の徹底に頑張っています。



センサーによる選果の様子

～1日2個食べて冬も元気に！～

みかんをはじめ、くだものにはビタミン類など身体によい様々な栄養素が含まれています。

みかんに含まれるビタミンCには、抗酸化作用があり、免疫力を高める働きがあります。袋やスジは食物繊維で、コレステロールや脂質の吸収を抑えます。

「毎日くだもの200g運動」では、1日に食べる目安としてみかん2個程度としています。風邪に負けないためにもみかんをしっかりと食べて下さいね。



「毎日くだもの200g運動」について知りたい方は→ <http://www.kudamono200.or.jp/>

～思わずゴクッ、和歌山産みかんジュース～

朝食時にみかんジュースを選ぶ方も多いと思いますが、こちらもぜひ和歌山県産をお試し下さい。飲めば違いが納得出来ます。

味の良い果実を使っているのはもちろん、果汁の搾り方にもこだわり、コクがあって爽やかです。

和歌山産のみかんジュースは下記インターネットショッピングモール「わいわい市場」でお求めいただけます。八朔や清見オレンジのジュースもあります。わいわい市場→ <http://www.wakayamaken.jp/>



ジュースもやっぱり和歌山産！

～美味しいみかんの見分け方～

冬はこたつでみかん、1つ2つ3つと、ついつい手が出ますよね。そこで必見！和歌山流の美味しいみかんの見分け方をご紹介します。

その1・果実の色が濃い（生産者は紅が濃いと言います）。

その2・皮が薄い。

その3・中玉（L, M, S）がおすすめ。極端な大玉は味が薄い。 菊みかん

その4・ヘタの切り口が小さく、色が黄緑から黄色っぽいもの。

～果皮がデコボコしたみかんを見たことありますか？産地では菊の花に例えて「菊みかん」と呼んでいます（右上写真）。この菊みかん、味が濃く美味しいんです。もし見つけたらぜひお試しを！～



～編集後記～

中国や台湾ではみかんは縁起物として旧正月に親しい人に贈るのだそうです。只今ふるさと和歌山「わいわい市場」では旬のみかんが勢揃い！中国と言わず、みかんを贈ってみませんか？

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

<http://www.kishukan.com/>

<http://www.wakayamaken.jp/>