

JA Kinan Community Paper

PRISM

2018.10/21
vol.40



JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17
TEL : 0739-23-3450 FAX : 0739-23-3451
URL : <http://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail : info@ja-kinan.or.jp



極早生ミカンの「上野早生」。果皮は、ほぼオレンジ色に染まり果肉はジューシーで甘酸っぱいのが特長です。

紀南風物

温州ミカン



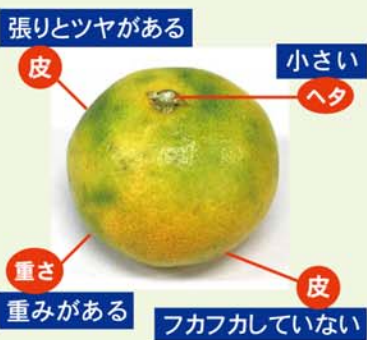
ミカン生産者

かしわざ ひでかず まり
柏木 秀和さん(41) 真理さん(43) 田辺市上秋津

自分の園地に合ったやり方で
亡き父の後を継いで就農し、5年になる。150坪の土地にミカンを作り、そのうち50坪は「日南一号」を中心に極早生を栽培し、紀菜柑に出荷している。
ミカン作りは難しく、まだまだ手探り状態だ。やり方が分からない時や疑問があれば、すぐに仲間やJAの営農指導員に聞き、講習会にも参加している。
「畑のことは畑に行ったら分かる」という父の言葉を胸に、自分の園地に合ったやり方をこれからは模索し、みんなに喜んでもらえるミカン作りをしていきたい。

ワンポイント 自分好みを発見して! おいしいミカンの見分け方

一般的においしいと言われるのは、①へたの切り口が小さい②果皮の色が濃く張りがある③凹凸がなく平ら④皮のツブツブが小さくはっきりしている⑤重みがあるもの。糖度は、果実が小さめで果皮が薄くやわらかい方が高いといわれます。ただし、好みはそれぞれだと思いますので、いろんなタイプを食べてみて、自分好みを発見してみてくださいね。



●保存方法
風通しが良く湿度がやや高く、涼しい場所(3度~8度が適温)で保存することが望ましいです。箱で購入した場合は箱から取り出して風通しの良い涼しい所で保管するか、箱のフタを開けたまま保存します。日持ちは11月頃のミカンは7~10日、12月頃なら14日ぐらいが目安です。

ほのかな酸味とほどよい甘み

秋の深まりとともに、紀南特産である温州ミカンも鮮やかに色づき始めました。一見同じように見えるミカンにも、いろんな種類があるのをご存知でしょうか。
9月から10月の時期は極早生ミカンと呼ばれ、代表的な品種として「日南一号」「ゆら早生」「上野早生」「YN-26」があります。ほどよい酸味と甘みが特長です。
ミカンの代表的な成分として、β-クリプトキサンチンが有名です。近年の研究から、骨の健康に役立つことや生活習慣病の抑制機能があることが解明されています。
11月からは早生ミカンと呼ばれる「宮川早生」が登場し、12月には木の上で十分熟させた紀南ならではの「木熟みかん」が旬を迎えます。
徐々に寒さが訪れますが、それとともにミカンは色づき甘味が増します。家族団らん、こたつを囲んで、旬の味を楽しんでみてはいかがでしょうか。
JA紀南の紀菜柑では、採れたてのミカンが毎日出荷されており、試食も楽しめます。ぜひ好みのミカンを見つけてください。