



初秋の訪れを感じさせる極早生ミカンの「日南一号」。少し青みが残りますが、さわやかな甘酸っぱさと香りが人気です（写真は昨年撮影したもの）

紀南風物

蜜柑

ミカン

年末にかけて出荷

和歌山県はミカンの生産量が日本一の産地です。中でもJA紀南のミカンは、温暖な気候と太陽の恵みをいっぱい受け、県内トップを切って全国に出荷する早場産地なのです。9月下旬から10月にかけて極早生というミカンが出荷され、代表的な品種に「日南一号」「上野早生」があります。少し青さが残りますが、すつきりした風味と香りが特長です。11月から早生、12月からは甘くてとろけるような食感の木熟ミカンへと続きます。寒い冬を迎えるにあたり、ビタミンCが豊富なミカンをたくさん食べて、強くて元気な体をつくりましょう！



12月からは、甘くてとろけるような食感が特長の木熟ミカンがスタート

紀南ブランドミカン「天」



全国の市場や消費者から絶大な支持を受けているJA紀南のブランドミカン「天(てん)」。特長はなんといっても糖度の高さで、糖酸度センサーによって一定基準をクリアしたミカンだけを厳選しています。紀菜柑やAコープで販売しますので、ぜひご賞味ください。贈り物としても大変喜ばれますよ。



糖酸度センサー
JAの総合選果場に導入している光センサーによって、瞬時に糖度と酸度を計ることが出来ます。これにより、味のバラツキを少な選果・出荷できるのです。

栽培に手間暇かけています



ミカン生産者

なす 那須 守さん (44)

まもる 田辺市上芳養

ミカンの収穫シーズンはこれからですが、それまでの作業をいかに手間暇をかけるかが品質の良し悪しに関わってきます。剪定や施肥、防除や摘果など、ほぼ年中作業があり、その分収穫を迎える喜びは大きいです。農業は自然が相手なので、今年のように台風や大雨などがいつどのタイミングで起きるか分かりませんが、負けないように頑張っています。これから年末にかけてどんどんおいしくなっていくので、ぜひ地元紀南のミカンを食べ