



## JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17

TEL : 0739-23-3513 FAX : 0739-23-3451

URL : <http://www.ja-kinan.or.jp>

E-mail : [info@ja-kinan.or.jp](mailto:info@ja-kinan.or.jp)



本州最南端で育まれる串本町の金柑。大粒で色が良く、糖度が高いのが特徴で、旬は1月中旬から3月まで

### 紀南風物

# 金柑

## 串本産は100年以上の歴史

2012年の世相を表す漢字は「金(きん)」でしたが、農産物にとつての金といえばやはり金柑でしょう。「金色の柑橘」から由来し、柑橘類の中でも最も小さい部類の果実です。本州最南端の串本町では地域の特産として100年以上前から栽培されており、昨年は「金環日食」に併せたイベントでも注目を集めました。

串本の金柑の特徴は、温暖な気候と黒潮の浜風を受けることにより、大粒で色が良く、糖度・酸度のバランスが良好ということです。

金柑は皮ごと食べられるためビタミンCを多く摂取できることから、風邪のひき始めや喉の痛み・咳に効くと昔からいわれています。

串本の金柑生産者は約20人。高齢化が進んでおり生産量も減少傾向ですが、生産者は「地域で生まれた特産を守り続けたい」と意欲的です。栄養価やおいしさだけでなく、生産者の想いもピツシリ詰まった串本の金柑をぜひご賞味ください。旬は1月から3月までで、JA紀南の「紀菜柑」でも販売されます。

甘くて  
とつても  
おいしいよ!



### 金柑の豆知識

- **どの科に属するの?**  
ミカン科キンカン属で、原産地は中国。別名は金橘(きんぎつ)。
- **全国の産地は?**  
宮崎県が全国の60%以上を占め、次いで鹿児島、熊本と続きます。暖かい地域が産地となっています。
- **栄養素は?**  
ビタミンCを多く含むほか、ビタミンE、カルシウム、カリウム、食物繊維、ヘスペリジンなどが含まれています。
- **食べ方は?**  
青果は一般的に皮ごと食べますが、ジャムなどに加工するケースも多いです。JA紀南にも串本の金柑を使った加工品がいくつかあります。



きんかん  
ジャム



きんかん  
マーマレード



きんかん  
シロップ漬



金柑生産者

ほりぐち 堀口 初代さん (80) 串本町檜野

### 手間暇かけて栽培

金柑の栽培にたずさわって50年以上になります。昔は生産者も多かったのですが、現在は高齢化や後継者不足により20戸ほどに減ってしまいました。ただ、金柑のおいしさは当時のままです。

今年の出来は平年並みですが、土作りや除草作業、黒点病の病除など、手間暇をかけて栽培しました。1月中旬から出荷します。

檜野の金柑は黒潮の潮風を受けて育った甘くて大きいのが特徴です。ぜひ、ジャムやシロップ漬けなどに加工して味わってください。