

JA Kinan Community Paper

PRISM2014.1/12
vol.22

JA 紀南

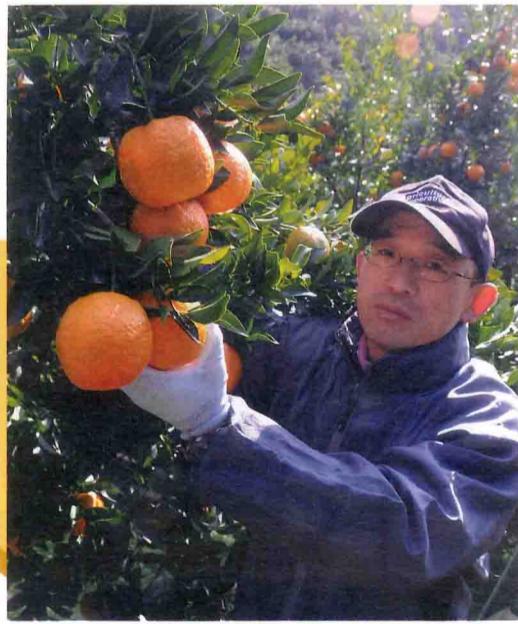
あいがとう
10周年〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17
TEL : 0739-23-3513 FAX : 0739-23-3451
URL : <http://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail : info@ja-kinan.or.jp

1月から出荷が本格化する紀南のポンカン。さわやかな柑橘系の香りと味は、新春にふさわしい果実だ。

紀南風物



ポンカン



ポンカン生産者

たにもと まさやす
谷本 雅保さん (52)

田辺市上秋津

父から受け継ぎ50年で栽培

父がポンカン作りが好きで、私が就農してからも接ぎ木などで増やし、今は50ヶで栽培している。年明けからJAの選果場や直売所の「紀菜柑」に出荷している。毎年、寒さにやられないと、大玉が好まれるので夏場の摘果が続くと皮が傷まないかと思いつつ、やつと収穫にこぎつける。今年も満足のいくポンカンができた。味良し、香り良しのポンカンをぜひ食べていただきたい。

ポンカンなどの果実ジャムが勢揃い

人気の“つぶつぶシリーズ”は全5種類

JA 紀南では、ポンカンなどのかんきつ類や南高梅を原料にした果実のジャムやマーマレードが勢揃いしました。



人気の“つぶつぶジャムシリーズ”は全部で5種類。晩柑類の三宝柑、はっさく、ポンカン、ネーブル、セミノールがあり、樹上で熟させた果実ならではの香りがし、しかもブチブチした食感が口の中ではじけます。

本州最南端・串本産の熟したキンカンを使ったジャムとマーマレードは、独特的の風味、甘み・酸味のハーモニーが楽しめます。

梅ジャムは黄色く熟した「南高梅」をたっぷり使用し、甘い香りとまろやかな酸味がなんともフルーティーです。

価格は1個450~500円(税込)。JAのファーマーズマーケット「紀菜柑」(田辺市秋津町、電話0739-81-0831)などで取り扱っています。なお、季節によって在庫の無い商品のある場合がございます。

JA 紀南では、田辺や日置、すさみで約450tが生産されています。ポンカンはインド原産で日本に伝わったのは明治中期とされ、田辺市の上秋津には樹齢80年以上のポンカンの木も現存し今も勘付かれるほど芳醇な果実です。もちろん味の方も、美味で有名な「デコポン」がポンカンと清見を親に持つことから分かるように、弾けるような甘さがなんとなく言えずおいしい!

JA 紀南では、田辺や日置、すさみで約450tが生産されています。ポンカンはインド原産で日本に伝わったのは明治中期とされ、田辺市の上秋津には樹齢80年以上のポンカンの木も現存し今も現役で実を成らせてています。ポンカンの旬は1月、2月で、農家は木の上で熟させて葉付きで出荷するのがもっぱらです。そしてJA 紀南の中晩柑は春にかけて、デコポン(不知火)、三宝柑、ハッサーク、清見などと出荷が続きます。

芳醇な香り漂う新春の果実