



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

芳醇な香り漂う新春の果実

紀南は温州ミカンから中晩柑までかんきつ類の豊富な産地ですが、ポンカンは新春を迎えトップバッターとして始める果実です。ひとたび皮をむいて食べると、柑橘系の香りが周囲に漂い、「誰かポンカン食べた？」と、すぐ勘付かれるほど芳醇な果実です。

JA紀南では、田辺や日置、すさみで約450ト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います。

もちろん味の方も、美味で有名なあの「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も言えずおいしい！

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メイ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、しかもプチプ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メイドは、独特の風味、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「紀業柑」(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。



ポンカン生産者

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年で栽培している。年明けからJAの選果場や直売所の「紀業柑」に出荷している。

毎年、寒さにやられないか、雨が続きと皮が傷まないかと思いがら、やっと収穫にこぎつける。大玉が好まれるので夏場の摘果(間引き)も手抜きはできない。

紀南のポンカンは葉付きが特長だ。今年も満足のいくポンカンができた。味よし、香りよしのポンカンをぜひ食べていただきたい。