

八百屋塾通信 Vol.46

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

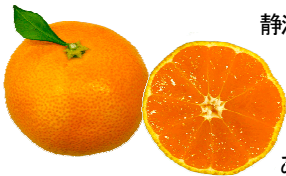
2月、3月に登場する柑橘のパラエティはけっこうスゴイ。八百屋塾に登場した主な晩柑を、ラインナップしてみました。

晩柑図鑑



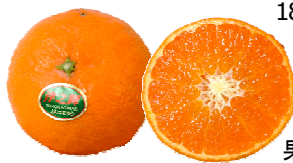
●朝福(あさふく)ちゃん

静清果樹生産組合のオリジナル品種。糖度13~16度。甘みとうまみがあり、じょうのう膜はやわらかい。12月から出荷、2月末まで。



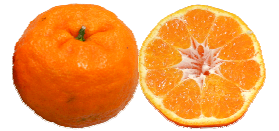
●津の輝(つのかがやき)

180~250gほど。果皮は濃いオレンジ色。皮・じょうのう膜とも薄く、袋ごと可食。果汁豊富、強い甘味とほどよい酸味。芳香あり。



●はるみ

180~200gほど。高い糖度、適度な酸味、果汁多く香り豊かでプリプリした食感。じょうのう膜は薄く袋ごと食べられる。



●甘平(かんぺい)

220~250gほど。果皮は薄く、果汁豊富、高糖度、酸味は少ない。甘味と平たい形から「甘平」と命名。愛媛オリジナル品種。



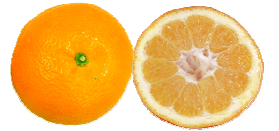
●デコポン

熊本果実連が所有する登録商標。「不知火(しらぬひ)」のうち、「デコポン」と名乗れるのは基準(糖度13度以上)を満たしたもののみ。200~280g。



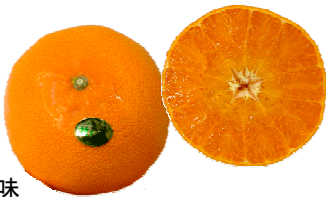
●蜜(みつ)る

愛媛県 JAIこしわ八幡浜の3地区(日土町・喜須来・宮内)のブランド。糖度12度以上、甘酸バランスがよく、深い味わいの2S~Sサイズ。



●せとか

250g前後。高糖度で酸味は少なく、果汁豊富、風味濃厚。じょうのう膜が薄く、袋ごと食べられる。育成地名「早崎瀬戸」と、よい香りから命名。



●夢味(ときめき)

熊本県苓北産の越冬袋掛け樹上完熟みかん。品種は「興津早生」。1月中旬から出荷。高糖度、濃い旨味とコクが特徴。



●晩白柚(ばんぺいゆ)

東南アジア原産のブンタン。昭和初期に台湾から導入。晩生の白い柚(柑橘)なので「晩白柚」。1個2kg~3kg以上にも。収穫量の9割以上は熊本県



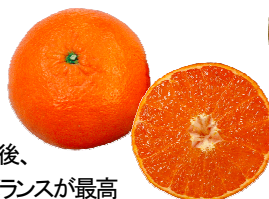
●大将季(だいまさき)

「不知火(しらぬひ)」の枝変わり。鹿児島県の農園で発見・育成され、2006年品種登録。不知火に比べ、果皮の紅色が濃く鮮やか。鹿児島オリジナル品種。



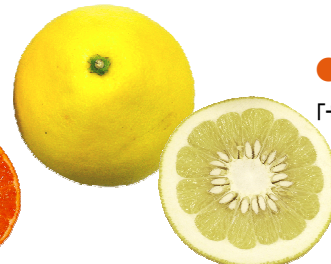
●はまさき

品種は「麗紅(れいこう)」。木樹させ、収穫後、糖度・酸度のバランスが最高の時に出荷。佐賀県JAからつオリジナルブランド。



●文旦(ぶんたん)

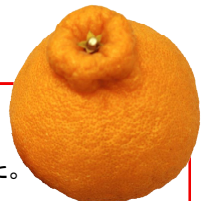
「ザボン」「ボンタン」とも。江戸時代の伝来とされる。400~600gほど。香りが良く甘酸バランスのとれた味。高知県が全国の9割以上を栽培。



デコがあればデコポン！ ではありません

デコポンの品種は「不知火(しらぬひ)」で、農研機構が1972年「清見」と「ボンカン」を交配。デコがあると見た目が悪く、育てにくいことから、当初品種登録されなかったが、熊本県不知火町で栽培、熟成後の糖度が非常に高いことから、本格的に生産。1991年から不知火系のうち、糖度

13度以上のものを「デコポン」の名で出荷。1993年、熊本果実連の商標登録として認可された。「デコポン」を名乗れる品種は「不知火」のほか、「安芸の輝き」「佐賀果試34号」「肥の豊」。



■中晩柑の情報は八百屋塾ホームページで

◆商品情報 ◇八百屋塾顧問 杉本晃章氏:2023年1月22日,2016年2月14日,2016年2月14日 ◇橋本幾男氏:2019年2月17日,2018年2月18日,2015年1月18日,2014年1月19日,2013年2月17日,2012年2月19日,2011年2月20日,2010年2月21日 ◆商品紹介 ◇2017年12月10日「朝福ちゃん」JAしみず理事 望月稔之氏 ◆産地リモート中継 ◇2022年11月20日 清水のみかん農園 杉山琢哉氏

▼動画ページ↓

実行委員など取材班の産地視察をご覧ください



▼ホームページ↓

これまでの八百屋塾の記録はこちら

