

えがお 愛顔 の 愛媛かんきつ 旬別オールスターズ 34

<p>1 日南1号</p>  <p>極早生みかんの代表品種</p> <p>宮崎県 日南市興津早生枝変り 秋を告げる爽やかな酸味の味わい</p> <p>10月 ○○</p>	<p>2 宮川早生</p>  <p>早生みかんの代表品種</p> <p>福岡県 宮川氏園の温州枝変り 極早生に甘味をプラス。内袋も薄い</p> <p>11月 ○○</p>	<p>3 南柑20号</p>  <p>中生みかんの代表品種</p> <p>南予柑橘分場選抜系統 甘さに加え、コクがある</p> <p>12月 ○○</p>	<p>4 南柑4号</p>  <p>晩生みかんの代表品種</p> <p>南予柑橘分場選抜系統 袋が少し厚いが、丈夫で長持ち</p> <p>12月 ○○</p>	<p>5 はれひめ</p>  <p>国育成：(清見×杳杳)×宮川早生 香りとジューシーさをプラス</p> <p>12月 ○○</p>
<p>6 紅まどんな</p> <p>(品種名は愛媛果試第28号)</p>  <p>県育成：南香×天草 とろけるゼリーの新食感</p> <p>12月 △○</p>	<p>7 ポンカン</p>  <p>インド～東南アジア原産 甘さ引き立つお手軽カンキツ</p> <p>1月～2月 ○○</p>	<p>8 天草</p>  <p>国育成：(清見×興津早生)×ページ 紅色艶やか美人カンキツ</p> <p>1月～2月 ×○</p>	<p>9 甘平</p>  <p>県育成：西之香×ポンカン 超薄皮。シャキッと歯ざわり</p> <p>2月 ○○</p>	<p>10 媛小春</p>  <p>県育成：清見×黄金柑 爽やかさと甘さのドッキング</p> <p>2月 ○○</p>
<p>11 たまみ</p>  <p>国育成：清見×ウイルキング 機能性成分(βクリプトタンパク)が豊富</p> <p>2月～3月 ○○</p>	<p>12 はるみ</p>  <p>国育成：清見×ポンカン ジューシーなぷちぷち食感</p> <p>2月～3月 ○○</p>	<p>13 宮内伊予柑</p>  <p>松山市 宮内氏園伊予柑の枝変り 色よし、味よし、香りよし</p> <p>2月～3月 △×</p>	<p>14 ネーブル</p>  <p>アメリカ原産 ぎっしり詰まった甘味と風味</p> <p>2月～3月 ×○</p>	<p>15 はるか</p>  <p>福岡県 日向夏の偶発実生 酸味のないまろやかな味わい</p> <p>2月～3月 ××</p>
<p>16 せとか</p>  <p>国育成：(清見×アソール)×マコト 見た目も味もすべてが超一流 (ハウス 2月)</p> <p>3月 ○○</p>	<p>17 ひめのつき</p>  <p>全農えひめ育成：アソール×日向夏 酸味のないすっきりとした甘さ</p> <p>3月 ○○</p>	<p>18 不知火</p>  <p>国育成：清見×ポンカン 個性的外観に豊潤な甘さ (ハウス12月～2月)</p> <p>3月～4月 ○○</p>	<p>19 清見</p>  <p>国育成：宮川早生×トビ' 対レゾ 甘くてジューシー</p> <p>3月～4月 △○</p>	<p>20 八朔</p>  <p>広島県因島市原産 爽やかさとほのかな苦味</p> <p>3月～4月 ××</p>
<p>21 文旦</p>  <p>インド～東南アジア原産 大粒で透き通る爽やかさ</p> <p>3月～4月 ××</p>	<p>22 アンコール</p>  <p>米国育成：ワグマダ' リン×地中海マダ' リン 個性的な香りと際立つ甘さ</p> <p>3月～4月 ○○</p>	<p>23 モロ</p>  <p>イタリア原産ブラッドオレンジ 小粒で超赤色</p> <p>3月～4月 ×○</p>	<p>24 タロッコ</p>  <p>イタリア原産ブラッドオレンジ 風味のある赤いオレンジ</p> <p>4月～5月 ×○</p>	<p>25 甘夏</p>  <p>大分県 川野氏園の夏みかん枝変り 昔ながらの初夏の味わい</p> <p>3月～5月 ××</p>
<p>26 カラ(南津海)</p>  <p>米国育成：温州みかん×ワグマダ' リン 甘味も酸味も濃厚な春のみかん</p> <p>4月～5月 ○○</p>	<p>27 黄金柑</p>  <p>九州地方原産 小粒の中に甘さと酸味と香りが凝縮</p> <p>4月～5月 △○</p>	<p>28 日向夏</p>  <p>宮崎県宮崎市原産 清涼感あふれる初夏の味</p> <p>4月～5月 △○</p>	<p>29 弓削瓢柑</p>  <p>熊本県原産 苦味のきいた大人の味</p> <p>4月～6月 ×△</p>	<p>30 河内晩柑</p>  <p>熊本県河内町原産 まろやかな苦味の和製グレープフルーツ</p> <p>4月～7月 △×</p>
<p>31 ユズ</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 中国揚子江地域原産 香りで勝負。和風料理に最適</p> <p>11月～12月</p>	<p>32 じゃばら</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 和歌山県北山村原産 機能性成分(ナリルチン)を含む</p> <p>10月～2月</p>	<p>33 レモン</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 インド・ヒマラヤ周辺原産 爽やかな香りと味の代表格</p> <p>9月～6月</p>	<p>34 ライム</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 インド～東南アジア原産 上品な爽やかさと酸味</p> <p>10月～12月</p>	<p>マークの見方</p> <ul style="list-style-type: none"> むきやすさ ○ むける △ ややむきにくい × むきにくい <p>内袋ごと食べられる</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食べられる △ やや食べにくい × 食べにくい