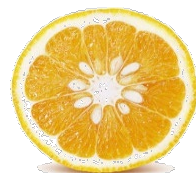


あま なつ  
甘夏



Nutrition  
News  
3月



あまなつ れきし とくちょう  
◎甘夏の歴史と特徴◎

甘夏の品種名は、川野夏橙（かわのなつだいたい）です。1935年（昭和10年）に大分県津久見市上青江の果樹園にて、甘夏の元となる「夏みかん」を栽培していた川野氏が、酸味が少ない変異種を偶然発見したことから、川野夏橙（かわのなつだいたい）という名前がつけられました。川野夏橙（かわのなつだいたい）は、夏みかんよりも酸味が少なく、糖度が高いことから「甘夏」と呼ばれるようになりました。外皮は硬くむきにくく、内袋も厚く種もたくさん入っていますが、歯ごたえのあるみずみずしい果実とほのかな苦み、すっきりとした甘さが特徴で、現在では元の夏みかんより甘夏の生産量の方が多くなっています。また、甘夏は生食だけではなく、ジュースやジャムなどの加工品やポン酢、皮を剥いてサラダの材料などに幅広く使われています。



しゅるい おお  
◎種類の多いみかん◎

最近、店頭では甘夏以外にも大きくて黄色い「晩柑」、おへそがかわいい「デコポン」、オレンジとみかんを掛け合わせた「清見」、さらに清見と他の種類のみかんを掛け合わせた「せとか」など数多くの種類のみかんを見かけます。中には糖度が20度を超えるものもあり、それぞれ色、形、甘味や酸味が異なります。日本で作られているみかんの数は、100種類以上にもなりますので、ご自身でお好みの味を見つけてみてはいかがでしょうか？選び方のポイントは、ヘタの部分が緑色で、表面が滑らかで持った時にずっしりと重みを感じる物の方が果実部分が多くて美味しいです。

