

# We LOVE ふるさと産品通信 Saijo Food

問合せ 市庁舎新館 4階 産業政策課ブランド戦略係  
TEL0897-52-1380

## 旬の西条産品

ちゅうばんかん

ちゅうばんせいかんきつ

# 中晩柑(中晩生柑橘)

## <柑橘王国愛媛>

愛媛県は言わずと知れた柑橘王国です。温州みかんの生産量は和歌山県に次ぐ第2位ですが、中晩柑類は他地域に比べ群を抜いており、柑橘類全体では長年日本一の生産量を誇っています。中晩柑とは12月以降に収穫される温州みかん以外の柑橘類を指します。

南予地方や島しょ部のみかんは全国的にも有名ですが、西条市でも多種多様で高品質な柑橘類が栽培されており、石鎚神社の周辺で生産されている「だんみかん」は高級みかんとして知られています。愛媛県では、付加価値の高い品種の開発と栽培に力を入れており、その中でも紅まどんなや甘平(かんぺい)など、愛媛県のオリジナル品種は他県で生産されることはありません。西条市でも紅まどんな、せとか、甘平、いよかん、八朔(はっさく)、デコポンなどの多くの品種が栽培されています。

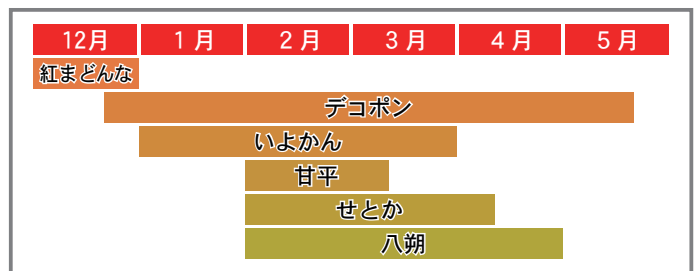
紅まどんな

## <品種にまつわるあれこれ>

近年よくみかけるようになった「紅まどんな」は愛称で、品種名は「愛媛果試第28号」といいます。また「デコポン」も同様で、品種名は「シラヌヒ」(主な品種)といい、それぞれ独自の基準を満たしたもののだけがその名前を使用できます。

右のカレンダーのように、品種によって、出荷量が増え、食味が良くなる旬の時期が変わります。

【旬のカレンダー】年により時期が前後する場合があります。



新たな  
ご当地  
グルメ

市内の小売店などでは、市外県外からの柑橘類がたくさん並んでいますが、よく見るとその中にも西条産を見つけることができます。皆さんも西条産の旬を探してみませんか。

## 西条市の特産品を活用した新メニュー

### 柑橘のゼリー



みずみずしく甘酸っぱいデザート

<材料> 1個分 ※今回は紅まどんなを使用

お好みの柑橘の果汁…250cc、レモン汁…5cc、砂糖…30g、水…50g、果肉…適量

<作り方>

- ①お湯50ccにゼラチンを振り入れよくかき混ぜる。
  - ②果汁に砂糖を加え、電子レンジで少し温め、ゼラチンに加えよく混ぜる。
  - ③容器に移し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
  - ④固まったら果肉と一緒に、容器に盛り付ける。
- ※砂糖の量は使用する柑橘の種類、またお好みによって加減してください。

※果汁の量を増やすと柔らかで口当たりの良い食感になります。

<ひとこと> 柑橘類は皮に張りがあり、ずっしりと重みを感じるもの、へたのみずみずしいものを選びましょう。保存する場合は直射日光や暖房を避け、風通しのよい冷暗所で保存しましょう。