

<みかんカレンダー>

長与町では、今から約220年前より“みかん”作りが始まりました。ほぼ1年を通して“みかん”を食べることができます。

種類	品種・由来	収穫時期												特徴	サイズ	
		6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月			
極早生 温州みかん	温州みかんは日本生まれ。約400年前に中国から鹿児島に伝わった柑橘の種から偶然発生したと考えられている。													果皮は青みが残っている。果肉はジューシーだが酸味がやや強め。甘酸っぱいのが好きな人におすすめ。袋が比較的薄いので食べやすい。	120g	
早生 温州みかん													果皮はほぼオレンジ色になり、甘みと程よい酸味が楽しめる。袋が薄くてそのまま食べられる。			
普通 温州みかん														果皮は濃いオレンジ色となり、酸味が少なく甘みが強くなる。袋は早生に比べると厚くなるが日持ちが良い。		
はやか 早香	「温州みかん」と「ポンカン」を交配して平成2年に品種登録された。													甘みが強くポンカンに似た香りをもつ。果皮は薄く剥きやすい。果肉はやわらかくジューシーで袋ごと食べられる。	150g	
はれひめ	「清見×オセオラ」×「早生」が親。平成16年に品種登録された。													果汁が豊富で酸味が少なく、風味の良い甘みが味わえる。袋ごと食べられる。	200g	
ポンカン	インドが原産、明治時代に日本に伝わった。													果汁はやや少なめだが香りが良く甘みもたっぷり。皮が剥きやすく袋ごと食べられる。	150～ 180g	
スイート スプリング	「温州」×「八朔」が親。1982年に品種登録された。													果皮は黄色で緑がかっており厚め。果汁は多く酸味は少なめでさわやかな甘みが楽しめる。	250g	
しらぬい 不知火	「清見」と「ポンカン」の交雑種													頭の部分が出っ張っており見た目にも個性的。果皮はやや粗く、見た目ずんぐりだが剥きやすく食べやすい。柔軟多汁で甘みが強く袋ごと食べられる。	230g	
れいこう 麗紅	「清見×アンコール」と「マーコット」を交配して平成17年に登録された新しい品種。 ※「せとか」と姉妹品種													果皮が薄くて剥きやすく、種もなく食べやすい。果肉が柔らかく果汁が多い。「デコボン」と「せとか」を混ぜたような感じ。	150～ 200g	
はるか	「日向夏」の自然交雑実生から育成され平成9年に品種登録された。													果頂部が環状にへこんでいる。果皮は黄色だが酸味が少なく爽やかな香りで果肉は柔らかく甘みがある。ゴツゴツとした酸っぱそうな果皮からは想像できない上品な味わい。	200g	
せとか	「清見×アンコール」と「マーコット」を交配して平成13年に登録された新しい品種。 ※姉妹品種に「麗紅」がある。													果皮は薄く剥きやすい。果肉はやわらかくジューシーで袋ごと食べられる。濃厚な甘みがあり、温州みかんのように袋ごと食べられるため人気がある。	250～ 300g	
いよかん 伊予柑	「ミカン類」と「オレンジ類」の交雑種。													果皮はやや厚めだが剥きやすく果肉もジューシーで甘酸のバランスが良い。	200～ 250g	
マーコット	大正時代にアメリカで誕生した品種													糖度が高く濃厚な甘みとほのかな酸味がある。果皮が薄くややむきにくい。種が多め。	150g	
きよみ 清見	「温州みかん」と「オレンジ」の掛け合わせ昭和54年に品種登録された。													果肉はやわらかくて果汁も多く、みかんの甘みとオレンジの香りが楽しめる。温州みかんに比べると果皮はやや厚めだが、袋が薄いので袋ごと食べられる。	200～ 250g	
はっさく 八朔	江戸時代に広島で発見されたブンタンの雑種													果実は大きめ。果皮は厚めだが、実は皮離れがよく食べやすい。甘みと酸味が適度にあり、ほんのり苦味を感じるものもある。	300～ 400g	
サワーポメロ	「ブンタン」と「夏みかん」を掛け合わせた ^{おたち} 「大橘」をさらに改良した品種													果皮は黄色く厚め。香りが非常に良く、肉厚で爽やかな甘さと程よい酸味がある。	500～ 600g	
紅まどか	「麻豆ブンタン」×「平戸ブンタン」が親で平成5年に品種登録された。													果実は大きい。果皮は黄色で厚く粗いが糖度が高く苦味が少ない。果肉も黄色で赤みを帯びており肉質が良い。	700～ 1000g	
ブンタン	インド東部から中国南部にかけての地域が原産													果実が大きく果皮は厚い。香りが良く甘酸のバランスのとれた上品な味わい。皮の白い部分を使って作られる「ザボン漬け」も美味。	400g	
甘夏	夏みかんから発生した変異種。													皮は厚く剥きにくい。酸味が強めだが甘味もあり、全体的にさっぱりとした清々しい味。	300g～ 500g	
レモン	原産地はポルトガル。明治末期に日本へ伝わった。													黄色の楕円形。果汁が多くて酸味が強くさわやかな香りを持つ。「レモン〇個分のビタミンC」という指標に使われるくらいビタミンCが豊富。	100g	