

**【収穫時期】**

11月中旬～3月上旬

【市内の主な産地】

玉島地区、福田地区、連島地区

【品名】

うんしゅう
蜜柑(みかん)温州みかん

【科】

ミカン科

【概要】

日本の代表的なカンキツ類です。カンキツ類の特産地として知られる中国浙江省温州府のみかんに匹敵する品質からその名前が付きました。瀬戸内の温暖な気候で育ったみかんは糖度が高く、種なしでほどよい食味です。

【ルーツ】

鹿児島県長島町で約500年前に発見されました。

倉敷市農林水産課 **検索**



知っとく情報

◎ 選び方

- ・おいしいみかんは皮が薄く、皮と果肉の間に空気が入っていないもの、果皮のキメが細かいものを選びましょう。

◎ 食べ方

- ・みかんを食べる時に果肉を包む袋や白いすじをとって食べる人がいますが、袋やすじにはビタミン類が含まれていますので、そのまま食べると多く摂取することができます。

◎ うんちく

- ・みかんは-5℃以下の低温に弱いため、なかて 中手、おくて 晩生品種も一斉に収穫します。収穫後は、5℃、湿度85%程度でじっくり貯蔵することにより酸味が低下し、酸っぱさと甘さが絶妙なバランスのみかんが生まれます。



温州って名前だから中国から渡ってきたと思われがちだけど・・・
日本が原産のみかんだよ



☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

