

# 金柑

ミカン科

参考文献

霜村春菜(2014), 野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION, 株式会社農経新聞社  
図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版 他

## ○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	■	■	■	■							■	■
静岡	■	■	■									
熊本		■	■									
宮崎	■	■	■	■							■	■
鹿児島	■	■	■									■

## ○産地情報

静岡：静岡市清水区を中心に栽培。

「こん太」や、食べやすさ・加工のしやすさから近年注目されている種なし金柑「ぷちまる」など、様々な品種を生産。

宮崎：国内生産量の約7割を占める。

従来は露地栽培を中心としていたが、高品質かつ大玉品を生産するため、近頃はハウス栽培で十分な摘果を行い越年完熟させた「たまたま」の生育を拡大。

11月からハウス栽培、1月頃からは露地栽培を行う。

鹿児島：宮崎に次いで、全国2位の生産量。

南さつま市を中心に果皮の濃いオレンジ色と糖度の高さが特徴のオリジナルブランド「春姫」を生産。



春姫

## ○金柑の選び方と保存方法

選び方	果皮にハリツヤがあり、全体が濃い橙色に色付いているもの。ヘタが枯れておらず、重みがあるもの。	
保存	生	ポリ袋に入れて、冷暗所または冷蔵庫野菜室で保存

・冷凍も可能だが、全解凍させると風味と食感が損なわれる

にんぼう  
寧波

生食用の主流で、日本国内で最も多く栽培されている品種。多くは、江戸時代に中国船から静岡に伝わったとされる。皮が薄く甘味があるため、皮ごと生食することができる。

「たまたま」

宮崎産のブランド品種。

たまたま偶然にしかならない美しい金柑として名付けられた。

糖度16度以上、直径28mm以上のものを選定。

さらに糖度18度以上、直径32mm以上のものは

「たまたまエクセレント」として販売される。



「こん太」

静岡清水のみで栽培。寧波の枝変わり品種。

平均糖度は20度と柑橘の中で最も甘い。

果皮がつるつるでなめらか。中でも厳選された

大玉品は「コンターレ」として販売される。



発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。