

みかん

ミカン科

参考文献

間芋谷徹(2016),くだもの魅力,日本園芸農業協同組合連合会/三輪正幸(2012),からだにうれしいフルーツの便利帳,高橋書店/一般社団法人果種協・国立研究開発法人農研機構・国立研究開発法人JIRCAS(監修)(2017),図説果物の大図鑑,株式会社マイナビ出版

○多摩青果の主な入荷情報

産地	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
静岡												
愛知												
和歌山												
徳島												
愛媛												
福岡												
佐賀												
熊本												
宮崎												

○産地情報

愛媛：ハウスは7～9月頃、露地は9～2月頃
都道府県唯一の「みかん研究所」があり、約4ヘクタールの圃場ではさまざまな柑橘類の品種改良が行われている。

静岡：ハウスは6～8月頃、露地は9～3月頃
12月下旬から入荷する青島温州が主力。
温暖な気候を活かして県内各地で生産されており、春先までおいしく食べられるのが魅力。

和歌山：ハウスは6月頃、露地は10～2月頃
有田地方は約400年の歴史と伝統があり、有田みかんとして地域ブランド化されている。

ハウス（栽培） 5～9月

佐賀、愛知、愛媛などから入荷
やや小玉で、酸っぱいイメージがあるが
温度や水分量が管理されているため甘味が強く食べやすい



ごくわせ 極早生 9～10月

主な品種：日南1号、上野早生
外皮は青味が残り、小玉傾向
内皮が薄く、糖度があまり高くないため
さっぱりとした味が特徴



わせ 早生 10～11月

主な品種：宮川早生
外皮はほぼオレンジ色になる
酸味を残しつつ甘味がのってくるため、
極早生よりも味が濃く感じられる



グリーンハウスみかん

6月下旬～8月
果皮が緑だが、中は完熟
多汁で甘味と酸味の
バランスが良く
爽やかな香り



なかて 中生 11～1月

主な品種：南柑20号、菊間中生
外皮は濃いオレンジ色
甘味が強く、濃厚な味わいになる
大玉が増え、内皮が少し厚くなっていく



おくて 晩生（普通） 1～3月

主な品種：
青島温州、大津4号、十万温州、寿太郎温州
糖酸どちらも高く濃厚で、貯蔵向き。
3月頃まで入荷。内皮は早生・中生に比べると厚い。



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。

みかん

ミカン科

○みかんの選び方と保存方法

選び方	ヘタが中心にあり、色にむらがないもの	
保存	生	ダンボールに入っている場合はふたを開けて風通しの良い冷暗所で保存
	冷凍	皮を剥き、筋を取り 1房または1個ずつラップで包み保存
食べ頃	ハウスみかん、早生種は購入後なるべく早く 中生種以降は、追熟させてから	
追熟方法	常温で涼しい場所に保管	

○みかんを日持ちさせるには？

①傷んでいないか確認・取り除く

腐敗原因であるカビは、空気伝染・接触感染する。
疑わしいものを含めて取り除き、腐敗しているものに触れていた果実は、乾いたふきん等で拭くか、早めに食べきる。

②ダンボールの上下を入れ替える

みかん自体の重みで箱の下のみかんは傷みやすい。
時々上下を入れ替えると通気性もよくなり、傷み防止につながる。

③風通しの良い冷暗所で保存

暖房の効いた部屋、もしくは直射日光が当たる場所はNG

○みかんを美味しく食べる3つのコツ

①酸っぱいみかんを甘くする

- ・食べる直前にもむ
衝撃を与えると、酸味成分が修復のために消費される
- ・40度前後の湯に10分程浸す
加熱によって生成される酵素が、酸味成分を分解する

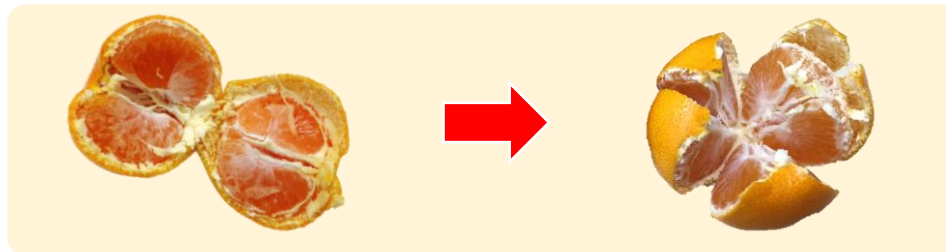
②薄皮をきれいに剥く

- ・熱湯に3分ほど浸してすぐに冷水にとる
植物細胞を結ぶ物質が熱に弱い

③冷凍みかんをつくる

- ・凍らせておいたみかんをいったん取り出し、乾燥を防ぐため皮付きのまま、まるごと冷水にくぐらせて「氷の膜」を作る。
その後さらに冷凍すると良い。

○手早く食べるなら”和歌山むき(有田むき)”



①最後まで割らないよう
少し残して2つに割る

②さらに割り、4等分にし
軸から外す

みかん

ミカン科

○特選みかん

糖度の条件をクリアしたものなど、レギュラーのみかんよりも優れているものが特選みかんとして扱われている。ブランドみかんとして名を馳せているものも多い。

赤 Pick Up …年内メインの入荷

青 Pick Up …年明けメインの入荷

熊 本

- ・きわみ
- ・肥のあかり
- ・肥のさきがけ
- ・肥のあけぼの

肥のあかり

Pick Up



熊本

極早生→早生と変わると共に、名前もあかり→さきがけ→あけぼのと変わる。高糖度で酸が低く、食味が良い。糖度は月ごとに約1度高くなる。

愛 媛

- ひなのさと
- ・雛の里
- ・サンエース
- ひめのたくみ
- ・媛の匠
- ・美柑王
- みつ
- ・蜜る
- ・和美

蜜るみかん

Pick Up



愛媛西宇和

糖度・酸度のバランスが優れた西宇和みつる共撰のみかん。明確な糖度規定はないが、その年の出来に合わせた基準で味センサーを通し1つ1つ選別される。

和 歌 山

- てん
- ・木熟みかん「天」
- あじいち
- ・味一

味一

Pick Up



和歌山有田

早生・晩生種から特に味の良いものを光センサーを使用し、厳選。糖酸バランスが良く、内皮がやわらかい。有田みかんの中でも最高級。

佐 賀

- ・さが美人
- ・あんみつ姫
- ・あんみつ丸
- ゆうとく
- ・祐徳
- ・プレミアム

さが美人

Pick Up



佐賀

甘味酸味のバランスが絶妙。糖度の高さ・酸の程良さ・見た目の良さで厳しく選別し、基準をクリアしたもの。佐賀のみかんの中でも選りすぐりの味。

静 岡

- ・ロイヤル
- ・エリート
- ・ミカエース

ミカエース

Pick Up



静岡三ヶ日

甘味・外観共に最高等級「特選」のみが名乗れる青島みかんの逸品で、全体量の数％に満たない希少品。まるやかでコクがあり、バランスの良い味わい。

福 岡

- ・華たちばな

華たちばな

Pick Up



福岡八女

さわやかな甘味と酸味、ジューシーな味わいが自慢。「華」のように外観においてもワンランクグレードの高いみかんとして人気。

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。