

かんきつ

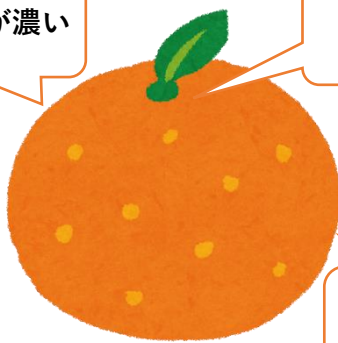
【選び方・食べ頃】(うんしゅうみかんの場合)

【管内主産県】



だいたい色が濃い

軸が細い



皮がなめらかで締まりがある

【旬】

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月

うんしゅうみかんは10月～1月。その他のかんきつが順番に旬を迎えます。

【品種紹介】

べに
紅まどんな
(愛媛県試第28号)

薄くて柔らかい皮を持ち、果肉はゼリーのようになめらかで果汁たっぷりののが特徴。手で剥かずナイフでカットするのがおすすめ。



愛媛県提供

おばらべにわせ
小原紅早生
(うんしゅうみかん)

香川県坂出市で偶然発見されたうんしゅうみかん。甘さと酸味のバランスが良く、日本で最も紅いみかんと言われています。

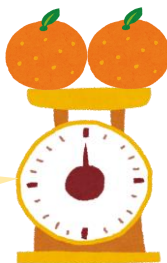


香川県提供

毎日200g食べよう！

健康と、果物を毎日の生活に定着させるために、1人1日200g以上の摂取が推進されています。

みかんは2個で200g！
(いよかん、デコポンなどは1個)



○機能性成分
カロテノイドの一種であるβ-クリプトキサンチンが多く含まれています！

【集荷・選果場の様子】

急斜面の園地では収穫したみかんをモノレールに積んで、園地の外まで安全に運びます。



選果場では人の目で傷が無い確認し、機械で大きさや甘さ・酸っぱさを判別します。