



みかんの品種



種がない



手で皮がむける



内皮ごと食べられる



愛媛みかん



はれひめ



デコポン



いよかん



ポンカン



せとか



はるか



清見



カラ



河内晩柑



紅まどonna



甘平



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 愛媛みかん



柑橘の王様!

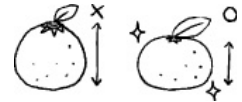
みかんといえば、愛媛。愛媛みかんは、柑橘王国・愛媛を代表する柑橘です。太陽の光と潮風をいっぱい浴びて育った愛媛みかんは、甘さと酸味のバランスが絶妙で、万人に愛されている柑橘です。



※JA規格表参考
 1・・・5.0～6.1cm未満 2・・・6.1～7.3cm未満 3・・・7.3～8.8cm未満
 4・・・8.8～10.2cm未満 5・・・10.2～11.6cm未満

手でむいて、袋ごと食べられます

愛媛みかんの人気のひとつは、食べやすさ。皮が簡単に手でむけて、種もないので房ごと食べられます。果実が扁平で、ヘタの部分が細く、色の濃いものほど美味しいといわれています。



一口メモ

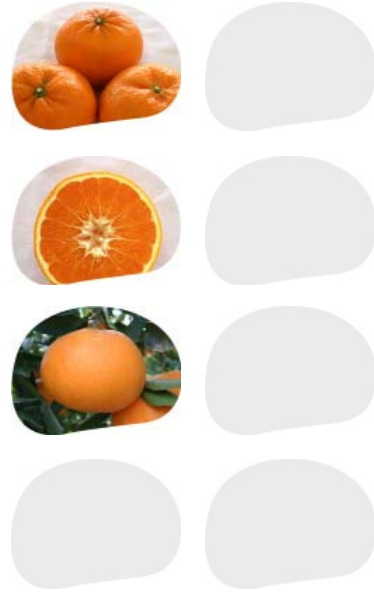
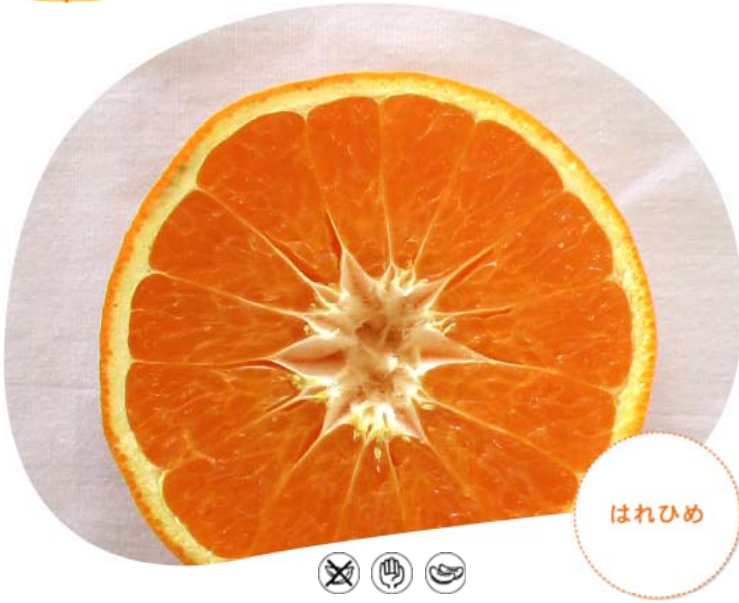
愛媛みかんは、1900年頃から本格的な栽培を開始し、その歴史は、現在まで続いています。この間、先人たちが美味しいみかん作りのための技術を確立させてきた結果、現在では全国トップクラスの品質と生産量を誇っています。

● ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 はれひめ



みかん×オレンジのプリンセス!

はれひめは、みかんとオレンジから生まれた新しい柑橘です。みかんのよう
に食べやすく、さわやかなオレンジの風味がします。果肉はやわらかくジュー
シーで、みかんとは違った甘さを感じることができます。



※JA規格表参考
 1・・・5.0～6.1cm未満 2・・・6.1～7.3cm未満 3・・・7.3～8.8cm未満
 4・・・8.8～10.2cm未満 5・・・10.2～11.6cm未満

手でむいて、袋ごと食べられます

皮はみかんよりやや厚めですが、柔らかいので手で簡単にむけます。種もほと
んどないので食べやすい柑橘です。



一口メモ

はれひめは、食べやすいみかんタイプの品種として誕生しました。愛媛県は、
はれひめの日本一の産地で、JAおちいまぱりでは、一定の食味基準をクリアし
たものを「瀬戸の晴れ姫」というブランド名で販売しています。

● ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 デコボン



凸が目印の人気もの!

デコボンは、濃厚な甘みとほどよい酸味があり、柑橘の中でも1、2を争う糖度の高い人気品種です。



※JA規格表参考
 1・・・5.0~6.1cm未満 2・・・6.1~7.3cm未満 3・・・7.3~8.8cm未満
 4・・・8.8~10.2cm未満 5・・・10.2~11.6cm未満

手でむいて、袋ごと食べられます

見た目はゴツゴツしていますが、手で簡単にむけます。種もほとんどなく、袋ごと食べられます。ずっしりと果肉がつまり、食べごたえのおススメです。



一口メモ

デコボンは、上部の凸が目印の特征的な柑橘ですが、凸がないものもあります。これは、開花期の昼夜の温度差によるものですが、凸の有無にかかわらず、その味は変わりません。

● ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 伊予柑



伊予柑



柑橘のビタミン隊長!

伊予柑は、愛媛みかんと共に愛媛を代表する柑橘です。つややかな紅色の皮をむくと、甘酸っぱいさわやかな香りが部屋中に広がります。甘さ重視の品種とは違うタイプの柑橘で、ジューシーでビタミンが豊富な果実です。



※JA規格表参考
 1・・・5.0～6.1cm未満 2・・・6.1～7.3cm未満 3・・・7.3～8.8cm未満
 4・・・8.8～10.2cm未満 5・・・10.2～11.6cm未満

大粒の果肉は果汁たっぷり

皮は手でむくこともできますが、むきにくい場合はナイフで切れ目を入れてからむきます。中の袋もむいて、果肉だけ取り出して食べます。滴るほど果汁たっぷりなので、ジュースにもおすすめです。



一口メモ

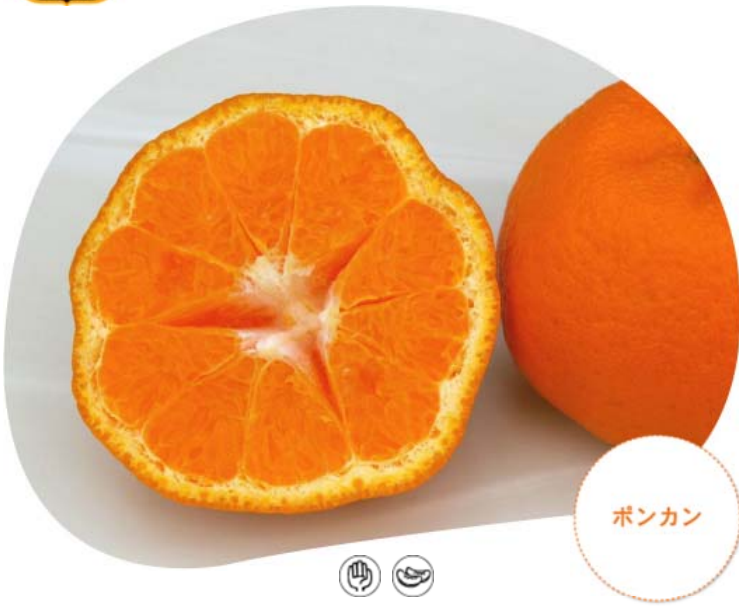
その昔、愛媛県は「伊予国」と呼ばれていました。その名を取って命名されたのが、伊予柑です。愛媛県の伊予柑の生産量は、日本全国約の9割を占めています。

👉 ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 ポンカン



コンパクトなお手軽柑橘!

ポンカンは、独特の甘い香りと濃厚なコクがあります。コンパクトで皮がむきやすく、みかんのようになんて簡単に食べられます。みかんの生産が終わる1月頃から、みかんに代わってよく食べられ、酸味が少なく甘みたっぷりで、子どもにも人気の果実です。



※JA規格表参考
 1・・・5.0~6.1cm未満 2・・・6.1~7.3cm未満 3・・・7.3~8.8cm未満
 4・・・8.8~10.2cm未満 5・・・10.2~11.6cm未満

むきやすく、おやつに最適

ぼこぼこした皮はみかんより厚めですが、手でむいて袋ごと食べられます。たいへん食べやすいですが、少し種があります。



一口メモ

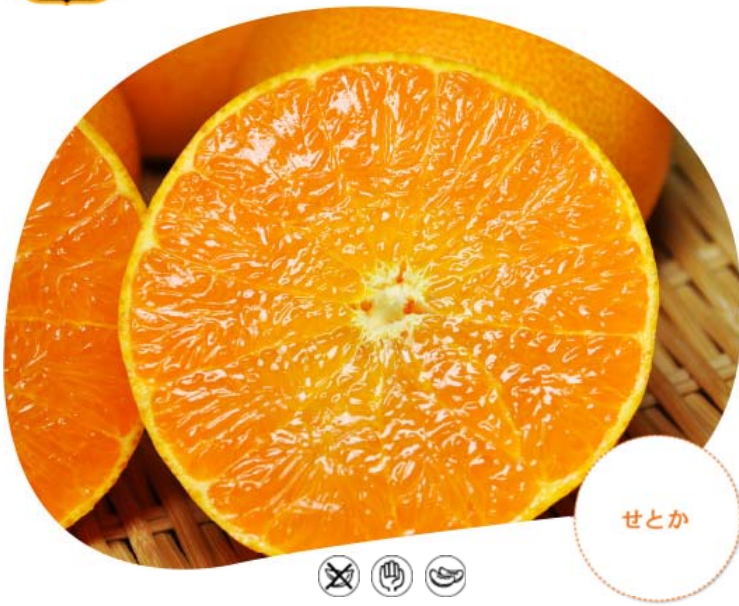
愛媛県は日本一のポンカンの産地です。

👉 ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 せとか



まったり甘い、柑橘の大トロ!

せとかは、注目の高級柑橘です。そのずっしり詰まった果肉はやわらかく、とろけるような濃厚な甘みと、まったりとしたコクがあるのが特徴です。

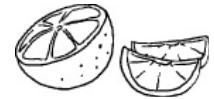


※JA規格表参考

1・・・5.0～6.1cm未満 2・・・6.1～7.3cm未満 3・・・7.3～8.8cm未満
 4・・・8.8～10.2cm未満 5・・・10.2～11.6cm未満

手でむいて、袋ごと食べられます

手で簡単に皮をむいて、種もほとんどないので袋ごと食べられます。皮が薄くてむきにくい場合は、オレンジのようにカットしてもよいでしょう。



一口メモ

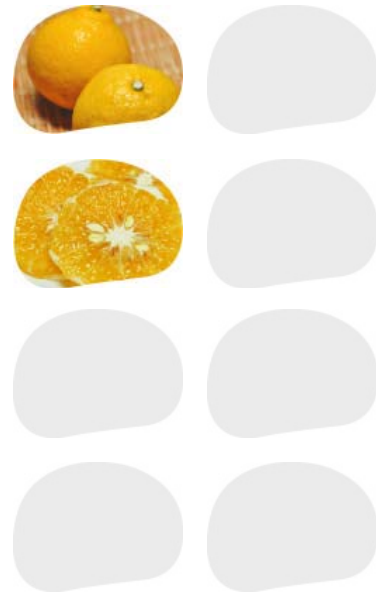
せとかは、3種類の柑橘を掛け合わせ誕生した品種です。各品種の長所が最大限に引き出された優良品種です。愛媛県のせとかの生産量は、日本全国の約8割を占めています。

● ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 はるか



見た目と違う嬉しい味!

はるかは、見た目はレモンのような黄色で、一見すると酸っぱいイメージがしますが、食べてみると酸味はなく、後味のよいさっぱりとした上品な甘さです。春らしいさわやかな柑橘です。

食べ頃 2月中旬～3月下旬

性質 甘み ●●●●● 酸味 ●●●●● 果汁 ●●●●●

大きさ 1 2 3 4 5

※JA規格表参考
 1・・・5.0～6.1cm未満 2・・・6.1～7.3cm未満 3・・・7.3～8.8cm未満
 4・・・8.8～10.2cm未満 5・・・10.2～11.6cm未満

カットフルーツがおすすめ

皮が厚いので、ナイフでカットして食べます。実と皮の間の白い部分にも甘みがあるので、白い部分が少し残るくらいにカットするのがおすすめです。



一口メモ

はるかは、「日向夏(ひゅうがなつ)」という柑橘の突然変異種で、偶然誕生した柑橘です。愛媛県は日本一のはるかの産地です。

👉 ページの先頭へ戻る



● 愛媛柑橘の紹介 ● 愛媛って? ● 最新情報 ● お問い合わせ

ホーム みかんの品種 清見



完熟果肉のとろける食感!

清見は、3月頃から旬を迎える柑橘で、果肉がとろけるほどやわらかく、果汁があふれ出すほどみずみずしい果実です。春まで樹で完熟させるため、甘い果汁と香りがじっくり蓄えられ、まろやかな美味しさになります。

食べ頃	3月下旬～5月下旬					
性格	甘み	●●●●●				
	酸味	●●●●●				
	果汁	●●●●●				
大きさ	1	2	3	4	5	

※JA規格表参考
1・・・5.0～6.1cm未満 2・・・6.1～7.3cm未満 3・・・7.3～8.8cm未満
4・・・8.8～10.2cm未満 5・・・10.2～11.6cm未満

袋ごとでも、カットでもOK

手でもむけますが、果肉がとてもやわらかいためむきにくいこともあります。種もほとんどなく袋ごと食べられます。櫛形にカットして食べるのもいいでしょう。



一口メモ

清見は、その優れた特性から「デコボン」「はれひめ」「せとか」など、さまざまな新品種の親となっています。愛媛県は日本一の清見の産地です。

👉 ページの先頭へ戻る



● 愛媛柑橘の紹介 ● 愛媛って? ● 最新情報 ● お問い合わせ

ホーム みかんの品種 カラ



カラ
(カラマンダリン)



濃厚な味わいの春みかん!

カラ (カラマンダリン) は、春にみかん感覚で食べられる柑橘です。形はみかんに似ていますが、食べれば違いは歴然。寒い冬の間じっくり養分が蓄えられるため、甘みが強いとともに、適度な酸味が味を引き締め、この時期には珍しいコクのある味わいをもつ柑橘です。



※JA規格表参考
1・・・5.0~6.1cm未満 2・・・6.1~7.3cm未満 3・・・7.3~8.8cm未満
4・・・8.8~10.2cm未満 5・・・10.2~11.6cm未満

みかん感覚で手軽に食べられます

皮はやや厚いですが、簡単に手でむけます。袋はみかんよりも薄く、若干種はありますが、房ごと食べられます。



一口メモ

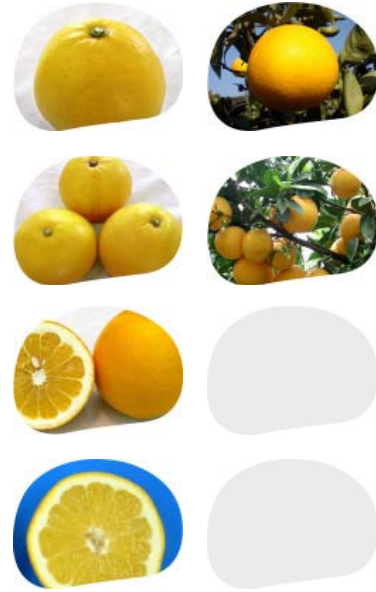
カラ (カラマンダリン) は、まだまだ生産量が少なく希少な柑橘ですが、愛媛県は日本一のカラの産地です。

👉 ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 河内晩柑



初夏の代表、 和製グレープフルーツ!

河内晩柑は、文旦(ぶんたん)系の雑柑です。大きくて黄色い果実はグレープフルーツによく似ていますが、苦みは少なく、文旦に似た芳香があります。果汁が豊富で果肉がやわらかく、ほんのり甘い、さわやかな味わいです。



※JA規格表参考
 1・・・5.0~6.1cm未満 2・・・6.1~7.3cm未満 3・・・7.3~8.8cm未満
 4・・・8.8~10.2cm未満 5・・・10.2~11.6cm未満

食べ方はグレープフルーツ感覚で

手でむけますが、むきにくい場合はナイフで切れ目を入れてからむきます。袋は取りのぞいて、果肉だけを食べます。グレープフルーツのように半分に切って、スプーンですくって食べるのもおすすめです。



一口メモ

河内晩柑は、樹に実ったまま冬を越えるため暖かい気候を好みます。そのため、日本の中でも産地は限られており、愛媛県を中心に生産されています。

● ページの先頭へ戻る



● 愛媛柑橘の紹介 ● 愛媛って? ● 最新情報 ● お問い合わせ

ホーム みかんの品種 紅まどんな



愛媛生まれのゼリーのような トロける新感覚柑橘!

紅まどんなは、愛媛県でしか生産されない愛媛オリジナルの柑橘です。その名の通り、紅色をした美しい果実で、果肉はとても甘くやわらかく、口の中でゼリーのようにとろけます。のどごしもなめらかで、今までにない新しい食感の柑橘です。贈答用として大人気で、12月が食べ頃の高級柑橘です。



※JA規格表参考
 1・・・5.0~6.1cm未満 2・・・6.1~7.3cm未満 3・・・7.3~8.8cm未満
 4・・・8.8~10.2cm未満 5・・・10.2~11.6cm未満

縦にナイフを入れて、櫛形カットに

皮は薄く手でもむけますが、袋が柔らかいため、むきにくいことがあります。縦にナイフを入れて櫛形にカットして食べるのがおすすめです。そのとき先端部に少し切れ目を入れると、皮がむきやすくなります。



一口メモ

紅まどんなは、愛媛県が育成し、2005年に誕生した新品種です。愛媛県でのみ生産されている注目の高級柑橘で、鮮やかな紅色をした貴婦人のような果実であることから、「紅まどんな」と名付けられました。

※紅まどんなは全国農業協同組合連合会の登録商標で、品種名は「愛媛果試第28号」です。

👉 ページの先頭へ戻る



- 愛媛柑橘の紹介
- 愛媛って?
- 最新情報
- お問い合わせ

ホーム みかんの品種 甘平



愛媛生まれの 想像を超える美味しさ!

甘平は、愛媛県でしか生産されない愛媛オリジナルの柑橘です。今までの柑橘にはないシャキッとした独特の食感が特徴で、想像を超える濃厚で上品な甘みは、万人に好まれるおいしさです。皮をむくと、さわやかな香りが部屋いっぱいに広がります。



※JA規格表参考
 1・・・5.0~6.1cm未満 2・・・6.1~7.3cm未満 3・・・7.3~8.8cm未満
 4・・・8.8~10.2cm未満 5・・・10.2~11.6cm未満

手でむいて、袋ごと食べられます

皮はとても薄いので手で簡単にむけます。袋はみかんよりも薄く、種もないので房ごと食べられます。食べごたえのある果実です。



一口メモ

甘平は、愛媛県が育成し2007年に誕生した新品種です。愛媛県でのみ生産されている注目の高級柑橘で、甘く、形が平らであることから、「甘平」と名付けられました。

👉 ページの先頭へ戻る



愛媛の柑橘がおいしい理由

瀬戸内海の恵み

東洋の地中海にも例えられる美しい「瀬戸内海」に面した愛媛県は、一年を通して温暖で晴れの日が多く、柑橘の栽培環境にとっても恵まれています。また、柑橘を栽培している海に迫り出した独特の急傾斜地は、水はけがよく、瀬戸内海の潮風を浴びた土はミネラル豊富な栄養分をたっぷり含んでいます。こうした環境が、愛媛のみかんをおいしく育てています。



3つの太陽

愛媛には、「3つの太陽がある」といわれています。一つは空から降りそぐ太陽の光、二つめは海から照り返す反射光、そして三つめは傾斜地から照り返される太陽です。この「3つの太陽」に恵まれているからこそ、愛媛の柑橘は美味しいのです。





愛媛の柑橘で健康に

1日2個のみかんで健康と美容を促進

みかんは、健康と美容のためにとても優れた果物です。特に、ビタミンCが豊富に含まれています。みかん2個で大人の1日分が補充できるといわれているくらいです。



みかんの主な栄養素

みかんはビタミン類や繊維質をたくさん含んでいます。

主な栄養素	効果
βカロチン	免疫力強化
βクリプトキサンチン	糖尿病予防、リウマチ予防、がん予防、肝機能強化、高血糖予防、メタボ予防、骨粗しょう症予防
ビタミンB群	疲労 など
ビタミンC	風邪予防、美白作用 など
カリウム	高血圧予防

美容と健康にいい理由

みかんに豊富に含まれるビタミンCには、風邪予防や美白作用があることが知られています。また、皮や袋、白い筋に含まれる「ヘスペリジン」という成分には、動脈硬化や高血圧予防の効果が。さらに、みかんの色素に含まれる「β-クリプトキサンチン」には、最近発がん抑制作用があることもわかってきました。老化防止にも期待されています。



愛媛かんきつの生産

愛媛＝柑橘！

日本人は、「愛媛」といえば「柑橘」を連想するほど、愛媛は「柑橘王国」として知られています。

愛媛の柑橘生産量は約25万トンで、日本ではダントツのシェアを占めています。



愛媛県イメージアップキャラクター
みぎやん

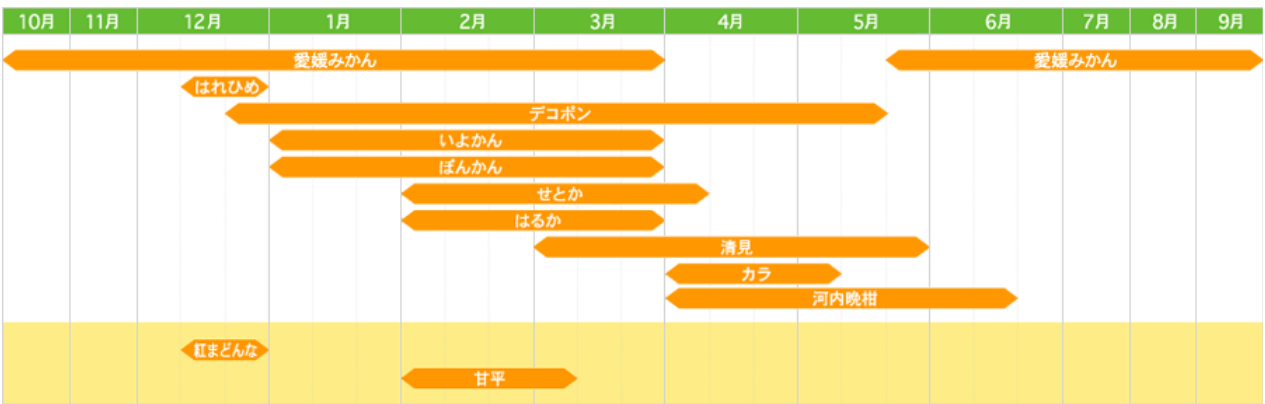
オリジナルブランドも続々

愛媛のみかん栽培には100年以上の歴史があります。この間、愛媛は日本一のみかんの産地として、美味しいみかんづくりの技術を研究してきました。2007年には、従来の研究機能を集約した日本初の「みかん研究所」を設立。新しい品種づくりにも積極的に取り組み、「紅（べに）まどんな」や「甘平（かんぺい）」など、数々の愛媛オリジナルブランドを生み出しています。愛媛の柑橘は、進化し続けています。

一年中食べられる柑橘

愛媛では、数多くの柑橘の品種を生産しており、その恵まれた自然環境から、年間を通して各種柑橘が食べられます。

「愛ある」愛媛のかんきつ食べ頃カレンダー





愛媛ってどんなところ?

西日本最高峰の石鎚山と200の島々

愛媛県(えひめけん)は、日本の四国(しこく)に位置しています。北は瀬戸内海(せとないかい)に面し、背後には西日本最高峰の石鎚山(いしづちさん: 1,982m)がそびえています。愛媛県を取り巻く瀬戸内海など海には大小200余りの島々があり、海と山両方の美しい自然環境に恵まれています。



面積

総面積	順位
5,678km ²	全国第25位

人口

総人口	順位
約143万人	全国第26位

日本最古の温泉や歴史と文化の町並み

美しい自然に加えて、県内には名所・旧跡などの見どころも多数あります。県都・松山市には、日本最古の温泉といわれる道後温泉(どうごおんせん)や松山城などがあり、国内外から多くの観光客が訪れています。

特に、道後温泉は、宮崎駿アニメ「千と千尋の神隠し」のモデルになったことでも有名で、ミシュランのガイドブックで最高評価の三ツ星も獲得しました。県東部には「東洋のマチュピチュ」と呼ばれる別子銅山(べっしどうざん)や、瀬戸内海の美しい島々を結ぶ「しまなみ海道(かいどう)」などがあり、観光やドライブに人気です。

中でも、しまなみ海道は、美しい景色をバックに海上を自転車で渡ることができる珍しい橋であることから、自転車愛好家から人気を博しています。

県西部には、内子(うちこ)や大洲(おおす)などの古い町並みが残されており、歴史と伝統ある文化を楽しむことができます。



松山城



石鎚山



内子



道後温泉