

愛媛県愛南町産
愛南ゴールド(河内晩柑)をよろしく!

『愛南ゴールド』

河内
晩柑

愛南ゴールドって、どんな柑橘なの?

黄金色に輝く愛南ゴールドは、文旦の血を引く自然交配で、果汁が多く、爽やかな味わいが特徴で、品種名は、「河内晩柑」といいます。

愛南町では、1971年代半ばに導入された後、温暖な気候が栽培に適していたことから生産が広がり、現在では生産量日本一を誇る産地となっています。

生産の歴史も古く、出荷者によって異なった名称で販売されていた経緯から、町では、2007年1月に公募し、呼び名を、「愛南ゴールド」という総称に決定し、販売活動を展開しています。



いつ頃から、収穫されるの?

愛南ゴールドは、一般的に糖が高い3月から5月頃にかけて収穫され、低温貯蔵で減酸させて、4月以降に販売されますが、5月以降も、木に成らせておく「木成り」での販売も多く、3月から8月中旬頃までと、他の柑橘に比べ、長い期間、いろいろな味を楽しむことができます。

どんな味わいのなの?

収穫される時期によっては味が異なり、春に収穫されたものは、みずみずしくて適度な酸味の特徴で、木に成らせたまま夏の盛りに収穫されたものは、適度に酸と水分が抜け、深みのある味わいが特徴です。

どうやって食べるの?

文旦のように、外果皮は手で剥くことができ、内袋は果物ナイフで切り目を入れると、剥きやすくなります。夏の暑い日など、冷蔵庫で冷やしたり、凍らしたりと、いろんな味わいが楽しめます。また、絞ってジュースにしたり、果皮をマーマレードやピールにしたりと、丸ごと美味しく食べることができます。

皆さんに、知ってもらいたいこと!

最近、愛南ゴールドの果皮と果肉の間にある白い部分、認知症予防や脂質代謝促進の作用がある「オーラプテン」が、他の柑橘に比べ、多く含まれていることが分かり、愛媛県内の大学等で研究が進められています。今後、このような機能性成分が立証されることが期待されています。

愛南ゴールドの美味しい食べ方

1. 冷蔵庫に保管する
2. 保管していた愛南ゴールドを、ナイフで4等分にカットする。
3. 果皮と果肉を分け、はちみつをかけて食べる。