

★いろいろなかんきつ



うんしゅうみかん
一番多くつくられているかんきつ。簡単に食べられ、かんきつ王国愛媛の顔。



いよかん
ジューシーで、さわやかな香りが特徴。大粒の果肉でほどよい甘み。



ぼんかん
簡単に皮がむけて、独特な香りが特徴。濃厚でとても甘い味。



不知火(しらぬい)(デコボン)
果実上部の凸が特徴。手で簡単に皮がむける。濃厚でとても甘い味。



清見
果肉がやわらかくとてもジューシー。オレンジのような香りが特徴。



河内晩柑(かわちばんかん)
4月以降に食べられる遅いかんきつ。ジューシーであっさりとした味。



せとか
なめらかで光沢のある皮。やわらかい果肉とバランスの良い甘みが特徴。



カラ
4、5月にみかんのように食べることができるかんきつ。濃厚な甘味が特徴。



はれひめ
オレンジの香りがあるみかんのようなかんきつ。12月から食べられる。



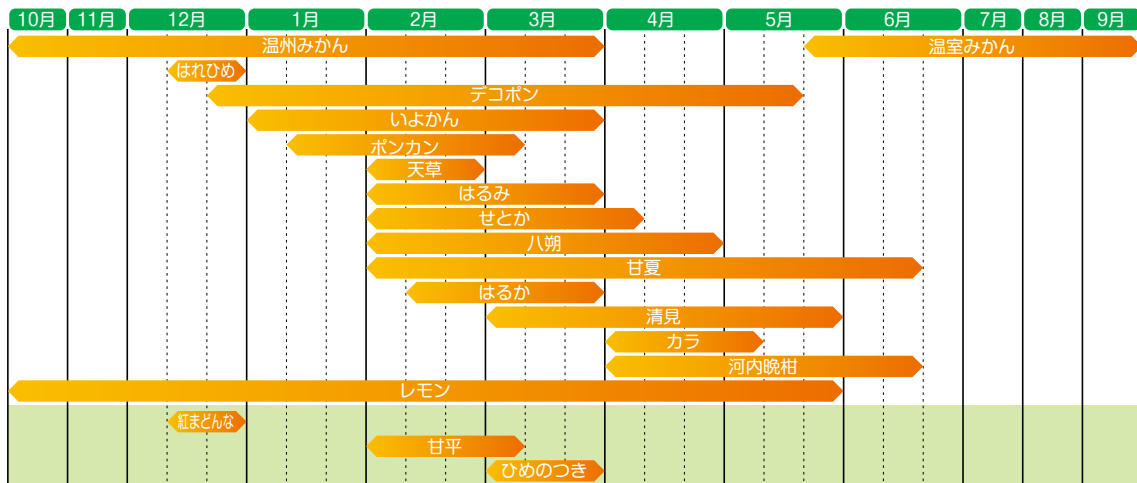
愛媛果試第28号(紅まどんな)
ゼリーのような食感が特徴。愛媛県だけで栽培。



甘平(かんべい)
平べったくて甘いかんきつ。シャッキとした食感が特徴。愛媛県だけで栽培。



タロッコ
イタリア生まれのオレンジ。熟れると皮と果肉が赤くなるのが特徴



愛媛のかんきつ21推進協議会