

愛媛の「おいしいかんきつ」

県民にもっと食べてほしい！

種類もビタミンも豊富な県産かんきつ

かんきつ王国・愛媛

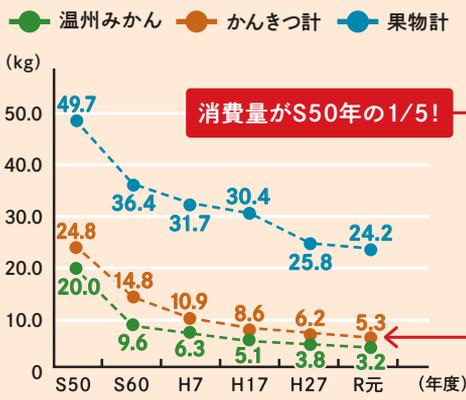
愛媛のかんきつ栽培は、江戸時代の18世紀後半、立間村(現宇和島市吉田町)から始まったとされ、200年以上の歴史を誇ります。品種改良や栽培技術の向上で今や生産量は年間約21万トン。温州みかんをはじめ、紅まどんな、伊予柑、甘平、せとかなど、40種類以上が年間を通じて栽培されており、「かんきつ王国」と呼ばれています。

もっとかんきつを食べよう

日本にはたくさんの果物が栽培されていますが、国内の消費量は年々減っています。特に温州みかんをはじめとしたかんきつの減少幅が大きく、このままでは生産量もどんどん減ってしまいます。

「かんきつ王国」の名にかけて、まずは愛媛からかんきつを盛り上げませんか？ 栄養たっぷりで、知れば知るほど奥深い県産かんきつをもっと食べて、元気に過ごしましょう！

1人あたりの果実購入数量(全世界、全国)



出典:総務省「家計調査」

愛媛のかんきつを全身全霊で全国の皆さまにお届けします！全力投球!!!

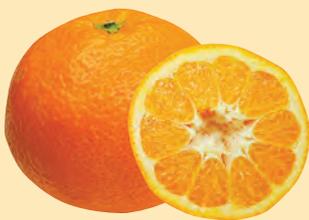
農家さんが一生懸命育てたかんきつはおいしいにきまっとるけん!

かんきつの子カラ、信じティモンディ!

ティモンディの2人が全力投球でかんきつの魅力を発信しているきゃん!

いろんなかんきつがあるダーク!

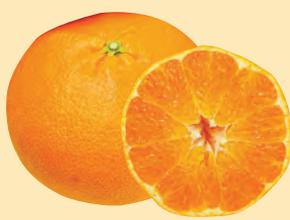
“今”が旬の注目かんきつ



伊予柑 (いよかん)

出荷時期 1月上旬～3月下旬

爽やかな香りやジューシーな味わいで、体がビタミンCと水分を求める風呂上がりやスポーツ後が一層おいしい。気管支を拡張させ、のどの風邪にも効果があるといわれるシネフリンが含まれています。



甘平 (かんぺい)

出荷時期 1月下旬～3月上旬

愛媛で育成されたオリジナル品種。シャキッとした独特の食感と強い甘味と平たい形から「甘平」と命名されました。最上級品は「愛媛Queenスプラッシュ」として、高級百貨店等で販売されています。



せとか

出荷時期 1月下旬～4月上旬

香りや食味のいいかんきつを交配し、幾度も品種改良を重ねて生まれた「いいとこどり」の逸品。ジューシーで濃厚な甘さが特徴で、外観もきれいなことから高級贈答品としても人気があります。

「ココロとカラダにビタミンを!」

「愛媛かんきつ部」元気に活動中

「愛媛かんきつ部」は、愛媛県とJA全農えひめが連携して、県産かんきつの魅力を発信するために結成されました。中村時広知事を監督、愛媛のみかん博士である愛媛大学大学院の菅原卓也教授をコーチに迎え、人気コンビ「ティモンディ」の高岸宏行さんがキャプテン、前田裕太さんが部長、愛媛みかん大使の皆さんが応援団を務めています。スローガンは「ココロとカラダにビタミンを!」。県産かんきつを多くの人たちに食べていただくため、全力投球の心意気で日々、PRにいそしんでいます。

先月には、県産かんきつファンの拡大を目指して20名の「インスタ部員」が新加入。インスタグラムでさまざまな情報を発信しています。これからますますおいしくなる季節。県産かんきつが食べたくなったら、あなただも「かんきつ部員」。一緒に盛り上げていきましょう!

まずは「愛媛かんきつ部」の公式サイトをチェック!

TOPICS-1

愛媛県産のかんきつを食べて、この冬は風邪知らず!

かんきつには、ビタミンCをはじめとするさまざまな機能性成分が含まれています。菅原卓也コーチに「かんきつの持つ力」を教えていただきました。



愛媛大学大学院 農学研究科 菅原卓也 教授



続きはこちらをチェック!

Q1 最近、疲れが取れません…。

疲労の原因は「体内に蓄積した疲労物質(乳酸)」とされています。この乳酸を分解してくれるのが「クエン酸」という成分。かんきつにはクエン酸が多く含まれていますので、疲労回復におすすめです。

Q2 かんきつを食ると、風邪をひきにくくなるって本当?

風邪に限らず、病気に対して強くなるには「免疫力」が大切とされています。私たちの研究では、かんきつに多く含まれる「β-クリプトキサンチン」「オーラプテン」という成分に免疫促進効果が期待できることがわかってきました。現段階では魚や小動物での実験ではありますが、今後、私たち人間でも同様の効果がみられることが期待されています。

TOPICS-2

「愛媛かんきつ部」Instagram ジューシーな情報を発信中!

県産かんきつが大好きなインスタ部員たちが「旬」の情報を発信しています。ぜひフォローしてくださいね。かんきつが当たるキャンペーンも実施中。



公式アカウントはこちら!