

麗紅みかん (れいこうみかん)



大阪でもみかんが良く収穫されています。やはり全国でも収穫量の多いのは温州ミカンです。そんな中、大阪府で収穫される果物の中で1位は〔いちじく〕2位が〔麗紅みかん〕となっています。

麗紅みかんとは、佐賀県を中心に九州や中国地方で多く収穫されています。

麗紅みかんは、〔清見〕×〔アンコールみかん〕を交配し、さらに〔マーコットオレンジ〕を交配した品種です。8cm程度と少し大ぶりのみかんですが、温州みかん並みに簡単に皮が剥け、きれいな際立つ橙色でつるんと滑らかな皮目をしています。

また、実の方はずっしりと詰まった印象でジューシー、コクがあり爽やかな甘みが特徴です。そして、果肉を包んでいるじょうのう膜が非常に薄く、とても食べやすいです。

出荷時期は2月ぐらいから開始され、3月に入り出荷のピークを向かえ、3月中には出荷を終えます。全国的に出荷量が多いみかんではないので、是非、見つけて、旬を味わってみてください。

【美味しい麗紅を選ぶポイント】

皮に張りがありキレイで、ツヤがあるものがおすすめです。

手に持ってずっしりがおすすめ！重さを感じたらそれは「おいしい！」の証しです。

皮が果実から離れて浮き皮になっているものは、食味が落ちていることがあるので避けたほうがよいでしょう。

そのまま十分に美味しいですが、爽やかな甘みを生かしてジューシーな麗紅ソースをお洒落に添えて、ワンランク上のティータイムを演出するのも、おすすめです。

【麗紅ソースレシピ】

麗紅の皮1個分をせん切りにする。

皮の重量の倍量の水と半量の砂糖を用意する。皮と水と1/3量の砂糖を入れ皮がやわらかくなるまで蓋をして煮る。

残りの砂糖を入れ、つやが出るまで煮詰める。

麗紅の実は好みにカットし、出来上がった皮にさっと絡める程度で出来上がり。

香りがよくほろ苦い皮と爽やかな実が美味です。



参考資料

大阪府の果物ランキング | 果物統計 (kudamononavi.com)

<https://www.kudamononavi.com/graph/pref/pr=27>

麗紅・柑橘のことなら「みかんな図鑑」 | 伊藤農園 (ito-noen.com)

<https://www.itonoen.com>

伊藤農園のみかんな図鑑

(文責 医療 石橋朋美)