

**温州みかん**

日本の柑橘類の代表。6月頃からハウスものが出はじめるが、本格的に出回るのは10月から翌年の3月にかけて。ビタミンCをはじめ、毛細血管を強くするビタミンPも。

**清見／愛媛・熊本**

柑橘類のタンゴールの一種。温州みかんより腰高で大きく、多汁でオレンジの香りがする。3～4月に出来る。

**晩白柚／広島・宮崎**

ざぼん、ぶんたん、ぼんたんなどと呼ばれることがある。おおきいものは2kgを超えるものもあり、果皮が厚くジューシーで濃厚な味がする。生食にするほか皮を砂糖漬けにする。

**セミノール／熊本**

Seminole(英)。みかん類とグレープフルーツの交雑種であるタンゼロの一つ。アメリカ原産。5月以降に出来る晩熟柑橘として希少。

**伊予柑／愛媛**

みかん類とオレンジの自然交配で出来たといわれる。愛媛県で本格的な栽培が開始されたことから伊予柑とよばれる。果汁が多く、12月下旬から春先までが旬。

**ほんかん／宮崎**

みかんより腰高で果皮もオレンジがかり、皮が浮きやすく、ぶかぶかしているがみかんよりも甘味が強く、独特の芳香がある。

**きんかん**

風予防の民間療法として親しまれてきた果実。果皮ごと砂糖漬けやシロップ煮、マーマレードにすることが多い。ビタミンCとカルシウムが多く、その量は果肉を上回る。日本で栽培されているのは、丸形の寧波きんかんと長きんかん。冬から春にかけて出来る。きんかんの皮に含まれるカルシウムは現存する果物の中で最高。

**デコボン（不知火しらぬひ）／熊本、愛媛、広島**

「清見」に「ボンカン」を交配して育成。果頂部が盛り上がるのが特徴だが、ほとんど盛り上がりがない果実もある。果皮は剥きやすく袋ごと食べられる。糖度も高く食味は極めてよい。生産量も伸びており、熊本県産が大部分を占め「デコボン」として出荷している。愛媛県では「ヒメボン」、広島県では「キヨボン」の名称で産地化が進められている。

**バレンシアオレンジ／カルフォルニア、フロリダ**

世界で広く栽培される晩生のスイートオレンジ。輸入品がほとんどで果実は200～250gで香気に富み、多汁で甘く品質が良い。果汁製品も多い。

**土佐文旦／高知**

晩柑橘類の一種。大果で皮が厚いのが特徴で、最も大きい晩白柚は3kg近くになる。12月に収穫し、3月～4月に出荷。

**タンカン／鹿児島・沖縄**

スイートオレンジとみかん類のうちのボンカンとの雑種といわれ、球形で150g前後。皮がむきやすく、袋でやわらかい。主産地は台湾と中国南部で、日本では沖縄や鹿児島で作っている。

**日向夏／宮崎**

宮城県原産の晩柑橘類。高知県では小夏と呼ぶ。またニューサマーオレンジの名でも出来る。200g前後で、果肉は淡黄色。酸味はない。白いわたごと食べると独特の風味が楽しめる。

**八朔／広島**

甘夏に形が似ているが、原産地は広島の因島で八朔(8月1日：旧暦)から食べられるということからこの名がついたが、実際には12月から翌4月頃までが旬。

**甘夏／大分**

甘夏の発祥の地は大分県。最近では酸味や苦みのない甘夏がほとんど。ビタミンCが豊富に含まれ、春先から初夏にかけて出来る。

**三宝柑／和歌山**

和歌山の特産でヘタのほうに大きな突起があり、皮は厚いがむきやすい。酸味が少なく甘味がつよくさっぱりとした食感。ビタミンCとカロチンが豊富で初夏にかけて出来る。中身をくりぬぎ、あえものやゼリーの容器がわりにもする。

**マーコット／愛媛・熊本**

フロリダで栽培が盛んで、日本の市場には昭和50年以降出回り始めた。果皮は橙色で薄く、なめらかなつやがある。果肉はやや硬め、多汁で甘みが強く、適度な酸味があり、種が多い。3～5月に出来る。ジュース、ジャム、マーマレードにもする。

**ネーブルオレンジ／和歌山、愛媛、広島、熊本**

果頂部の「へそ」が特徴で世界で広く栽培される早生のスイートオレンジ。品種も多品種ある。果肉は柔らかく多汁で種は無く、香りが良い。

**グレープフルーツ／** カルフォルニア、フロリダ、オーキッドアイランド

名称は果実が数個房状に結実する事に由来する。苦味の物質のナリンギンを含み少し苦いが、かえって爽快感がある味として人気。ピンクとホワイトの2種類ある。