

み
MILE
え

情報提供、お問い合わせは
お近くのJAまたは
JA三重中央会まで
津市栄町1丁目960
電話 059(229)9006

かんきつ「カラ」出荷 外観よく濃厚な食味に

JA伊勢

【伊勢】JA伊勢・三重南紀統一選果場で2日、高級かんきつ「カラマンダリン（カラ）」の出荷が本格的に始まった。4月下旬まで県内や中京を中心に東京、大阪などの市場へ340トンの出荷を見込む。

ICTで生産状況も明瞭

「カラマンダリン」は、花が咲いてから約1年間樹上で育てる。秋には果実一つ一つに袋をかけて越冬させる。抜群の甘さと程よい酸味のバランスの取れた濃厚な食味に仕上がった。三重南紀カラ部会には

約170人が所属し、約19畝で栽培。情報通信技術（ICT）を活用した園地管理に取り組み、旅行用アプリを応用することで、部会員の園地の場所を一目で分かるようにしている。また、着果数や樹勢、袋かけの状況、糖酸度を記録してデータを蓄積し、生産状況の「見える化」に力を入れる。

同JA三重南紀経済センター営農柑橘（かんきつ）グループの和田慎一郎グループ長は「本年産のカラマンダリンは外観もよく、大変おいしく仕上がっているので、多くの方に味わっていただきたい」と話した。

「カラマンダリン」は温州ミカンと「キングマンダリン」を掛け合わせた品種で、極めて濃厚な甘さと、程よい酸味が特徴。手で皮がむける手軽さも魅力だ。2009年には県の三重ブランドにも認定された。



「カラマンダリン」の選果