

# かんきつ「カラ」出番

三重・伊勢 J A 伊勢 春の味覚楽しんで

【三重・伊勢】J A 伊勢・三重南紀統一柑橘(かんきつ)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。県内や中京を中心に東京、大阪などの市場へ、4月下旬まで300トの出荷を見込む。

「カラマンダリン」

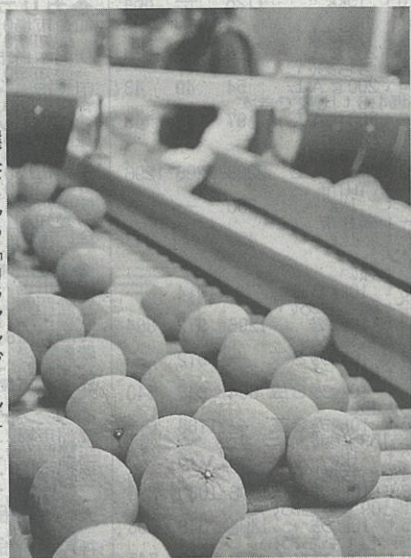
は、花が咲いてから約1年間樹上で育てる。秋には果実一つ一つに袋をかけて越冬させる。抜群の甘さと程よい酸味とのバランスの取れた濃厚な食味に仕上がった。

三重南紀カラ部会には約170人が所属し、約20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し、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、袋掛けの状況、糖酸度を記録してデータを蓄積。生産状況の「見える化」に力を入れる。

同J Aの担当者は「濃厚な味わいを楽しめる春のミカンを多くの方に楽しんでもらいたい」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。



選果される「カラマンダリン」