

図指せ果物博士! 清見の巻

皆さんの食卓に
おいしくたのしい果物をお届けできるよう
一生懸命頑張ります!



多摩青果職員 国立 せいか(25)

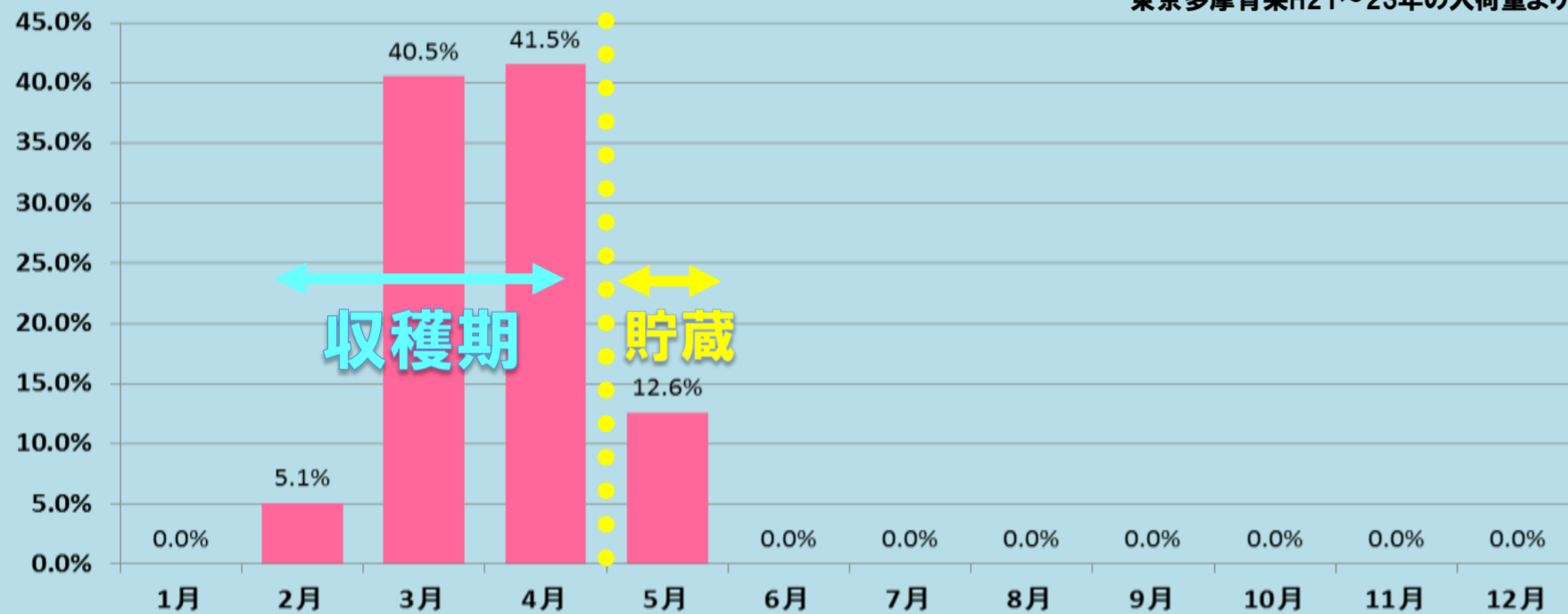
1.せいかが『清見』の旬について考える

清見(タンゴール) ミカン科 原産地:日本

果汁が多く、甘みがたっぷり。温州みかんとオレンジのかけ合わせでできているので、オレンジの良い香りが広がります。2月下旬から5月まで入荷します。清見の入荷が始まると、あたたかい春はもうすぐそこです。

■東京多摩青果の清見の年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合(%)

東京多摩青果H21~23年の入荷量より



■産地別 年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合(%) 東京多摩青果H21~23年の入荷量より

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
静岡												
和歌山												
愛媛												
福岡												
佐賀												
熊本												
その他												

2月下旬から和歌山県産の入荷が始まります。3月になると、他の県からも続々と入荷が始まります。

4月でほぼ入荷が終わり、5月からは貯蔵もののお荷が始まります。清見の旬は約3ヶ月!!

2月 ← さっぱり → 濃厚 → 4月

2月から出荷が始まりますが、出始めはさっぱりとした味わいです。清見は2~3ヶ月かけて収穫していくので、4月に向かうにつれて味が濃くなっていきます。



2.多摩青果で取り扱う『清見』

■多摩青果で扱う『清見』の特徴

かけ合わせ

宮川早生×トロピタオレンジ

「宮川早生」は温州みかんの品種のひとつです。一般的に「みかん×オレンジ」のかけ合わせでできたものは【タンゴール】と呼ばれます。よく、「清見オレンジ」と表記されていますが、「清見タンゴール」のほうが適切です。

特徴

大きさ…約150~220g
糖度…約11度
果肉…果汁が多く、果肉の一粒一粒の皮がやわらかいため、とろりとした食感が特徴です。
内袋…みかんのように薄いので、むかなくても食べられます。
外皮…みかんよりも厚かたいので、手でむきにくいですが、ナイフでカットするのがオススメです。



■多摩青果で扱う『清見』の主な産地

愛媛県産 3月~4月 貯蔵もの:5月

当社に入荷する清見の半数以上を占める産地。1つ1つセンサーで酸度と糖度のチェックをして出荷しています。中でも糖度の高いものを、ブランド化し特選品として出荷しています。収穫作業は、出荷に合わせて2月~4月に行われます。3月ごろに収穫されたものを、ビニール袋に入れ貯蔵します。この貯蔵されたものは5月に入ると、貯蔵清見として出荷されます。

和歌山県産

2月下旬~4月

当社でいち早く入荷が始まる産地で、農協もの以外のお荷もあります。糖度センサーを通しての出荷元もあります。

福岡県産 2月下旬~4月

糸島より春彼岸の時期まで化粧箱のお荷があります。他産地はバラ詰めがほとんどなので、贈答用として人気があります。3月下旬からは、5kgや10kg箱のお荷もあります。

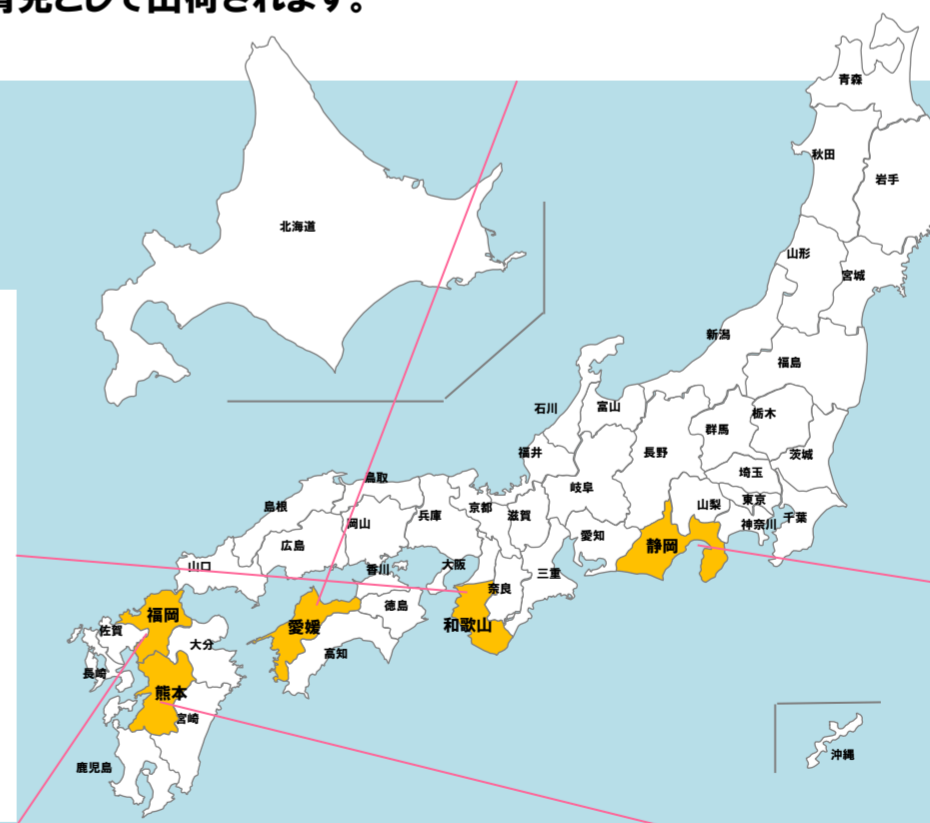
熊本県産 3月下旬~4月

3月下旬から入荷がスタートします。

静岡県産

3月下旬~4月

3月下旬から入荷が始まり、4月でほぼ入荷が終了します。清水市や三ヶ日から入荷があります。



目指せ果物博士！ 清見の巻

こちらのレシピの詳細は
レシピページにて公開中です！

TOP→取扱商品→レシピ

3.『清見』をモットおいしく！モットたのしく！

実験

どんなむき方がいいかな？



清見は皮がかたく、手でむくのが大変…。また、果肉がやわらかいので皮をむく時に果汁が出てしまいます。果汁が出ず、果肉をきれいに取り出すには、どのようなむき方がいいか試してみました。判断基準として、①むいた果肉・外皮の様子②むく時にどのくらい果汁が出るか③むき終わった後の手がどの程度ベタついているか で比較しました。

a: よこ半分にカット & スプーンでくりぬき	b: たてに8等分 & 外皮をカット	c: 外皮・内袋すべて ナイフでカット	d: 全て手むき
上から順に、むき終わった外皮・果肉の写真、むく時に果汁、むき終わったあとの手の汚れ具合です。			

外皮	果肉が残っていない	d→a→c・b	残っている
果肉の様子	キレイ	c → d → b → a	つぶれている
果汁	少ない	d → b → c → a	多い
手のベタつき	ベタつく範囲が狭い	a → b → d → c	広い

結果

手でむくのが1番キレイで無駄がない！

今回の実験の結果、ナイフでカットすると時間がかからず、果肉がキレイに取り出せます。しかし、果肉が外皮や内袋に残ってしまいます。また、果肉に触れる面積が広いので手もベタつく範囲が広がります。一方、手でむくのは力がいり時間もかかりますが、その分果肉と果汁の無駄が少ないです。時間の有無や果肉の用途に合わせて、むき方を変えてみてください。



4.実践！せいかの『清見』鉄板レシピとは！

清見を満喫♪ 簡単レシピ！

清見とセロリのスムージー

＜材料＞2人分
・清見…1玉 ・セロリの葉…1本分

＜作り方＞
①清見の外皮をむき、ひと口大に切る。
②セロリの葉とミキサーにかけ、グラスに注ぎます。

8等分
カットが
おすすめ



清見の甘酸っぱさと
セロリの香りで春気分♪

ナイフで
カットが
おすすめ



清見ティラミス

＜材料＞2人分
・清見…2玉 マスカルポーネ…100g
・生クリーム…100ml ・砂糖…大さじ2
・ビスケット…50g ・ココア…適量

＜作り方＞
①清見1玉分の果肉を取り出す。もう1玉は果汁を絞る。
②ビスケットを砕き、清見果汁にひたしておく。
③生クリームに砂糖を入れしっかりホイップし、マスカルポーネを加え混ぜる。
④②→清見の果肉→③の順に数回重ねる。
⑤食べる直前にココアをふる。

8等分
カットが
おすすめ



ぷりぷり 清見で
☆フルーツポンチ☆

こんな方法ならもっと美味しい！もっと簡単に作れるよ！他にはこんな食べ方がオススメ！などみなさんからの情報、ご意見・ご感想ぜひお寄せください！
もちろん！清見に限らずその他野菜果物なんでも大歓迎です！

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保367 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考) WEB 果物ナビ 他
文献 新ビジュアル食品成分表 他

担当:山口