

はれひめの巻

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考文献・講談社「旬の食材 四季の果物」他

参考サイト・果物ナビ のま果樹園HP 他

担当:有馬

※掲載している青果物の傾向は、既存文献等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。

国立せいか (25)

1. せいかが『はれひめ』について考える

はれひめ ミカン科 [清見オレンジ×オセオラオレンジ]×宮川早生

はれひめは、平成16年に品種登録された、柑橘の中では比較的新しい品種です。かけ合わせは一言で言うと、オレンジ×温州みかん。そのため、見た目や香りなど、オレンジと温州みかんの特徴を引き継いでいます。

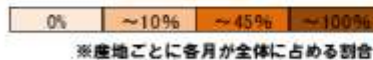


多摩青果への入荷時期・主産地

多摩青果への入荷時期と主産地

H25~H27年の実績

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
生産												
仕入												
販売												



※産地ごとに各月が全体に占める割合

はれひめの入荷のピークは12月で、全体の8割程度出てきます。産地では、愛媛県が全体の約9割を占めています。

2. 『はれひめ』をもっと知りたい!

はれひめ、温州みかん、ネーブルオレンジを比較しました。

はれひめ	温州みかん	ネーブル
<p>外観</p>	<p>外観</p>	<p>外観</p>
<p>断面と房</p>	<p>断面と房</p>	<p>断面と房</p>
<p>特徴</p> <p>表面はつるつるしていてなめらか。外皮は厚くてかたそうに見えるが、手で剥け、剥いたとき、3種類の中では一番香りが広がる。みかん同様、薄皮ごと食べられる。種はほとんどない。果汁が多く、プチプチとした食感。</p>	<p>特徴</p> <p>表面はなめらかで、油胞(表面のぷつぷつ)がよく見える。オレンジ色が濃い。3種類の中で一番やわらかく、外皮は手で剥ける。薄皮ごと食べられ、種はほとんどない。果汁が多く、食感はやわらかい。</p>	<p>特徴</p> <p>表面はごつごつしてかたく、手で剥くことは難しい。薄皮は果肉とくっついており破けやすく、食べられるが口に残る。ナイフでカットしたほうが食べやすい。種はほとんどない。果汁は少なめでパリッとした食感。</p>

2. 『はれひめ』をもっと知りたい! 続き

- 果汁の多さ** 半分にカットし、スクイーズで果汁を絞って重さを量り、全体の重さに対する割合を比較しました。
- 1位 **温州みかん** 今回実験を行ったもののなかでは、果汁の重さが全体の41%と一番多かったです。
 - 2位 **はれひめ** みかんよりやや少ないものの、料理等に使うには十分な量です。
 - 3位 **ネーブル** 果実の大きさに対して、果汁が少ない印象でした。

- 糖度の高さ** 絞った果汁を糖度計を用いて調べました。
- 1位 **温州みかん** 食べた時の甘さがダントツでした。
 - 2位 **はれひめ** 甘みと酸味のバランスがよく、食べやすい味です。
 - 3位 **ネーブル** 甘みはほとんど感じられませんでした。

- 酸度の高さ** 絞った果汁を規定に沿って希釈し、酸度計で測定しました。
- 1位 **ネーブル** 酸味が強く、柑橘らしい味わいです。
 - 2位 **はれひめ** 酸度自体はみかんとほとんど変わりませんでした。
 - 3位 **温州みかん** 酸味はほとんど感じられませんでした。

まとめ はれひめは、まさにみかんとオレンジのいいとこどりです。オレンジと違って手で皮が剥けて房ごと食べられますが、外皮がみかんよりしっかりしているので果汁も絞りがやすく、ジュースや料理にも使いやすいです。



3. 『はれひめ』をもっとおいしく! ~和スイーツレシピ~ レシピの詳細はHPに掲載中!

香りを楽しむ
はれひめ白玉あんみつ

果汁を楽しむ
はれひめ大福

食感を楽しむ
はれひめようかん

剥いた皮は柑橘ピールに!