

<p>1 日南1号</p>  <p>極早生みかんの代表品種 宮崎県 日南市興津早生枝変り 秋を告げる爽やかな酸味の味わい 10月 ○○</p>	<p>2 宮川早生</p>  <p>早生みかんの代表品種 福岡県 宮川氏園の温州枝変り 極早生に甘味をプラス。内袋も薄い 11月 ○○</p>	<p>3 南柑20号</p>  <p>中生みかんの代表品種 南予柑橘分場選抜系統 甘さに加え、コクがある 12月 ○○</p>	<p>4 南柑4号</p>  <p>晩生みかんの代表品種 南予柑橘分場選抜系統 袋が少し厚いが、丈夫で長持ち 12月 ○○</p>	<p>5 はれひめ</p>  <p>国育成:(清見×オセオラ)×宮川早生 香りとジューシーさをプラス 12月 ○○</p>
<p>6 紅まどんな (品種名は愛媛果試第28号)</p>  <p>県育成:南香×天草 とろけるゼリーの新食感 12月 △○</p>	<p>7 ポンカン</p>  <p>インド～東南アジア原産 甘さ引き立つお手軽カンキツ 1月～2月 ○○</p>	<p>8 天草</p>  <p>国育成:(清見×興津早生)×ページ 紅色艶やか美人カンキツ 1月～2月 ×○</p>	<p>9 甘平</p>  <p>県育成:西之香×不知火 超薄皮。シャキッと歯ざわり 2月 ○○</p>	<p>10 媛小春</p>  <p>県育成:清見×黄金柑 爽やかさと甘さのドッキング 2月 ○○</p>
<p>11 たまみ</p>  <p>国育成:清見×ウイルキング 機能性成分(β クリプトキサンチン)が豊富 2月～3月 ○○</p>	<p>12 はるみ</p>  <p>国育成:清見×ポンカン ジューシーなぷちぷち食感 2月～3月 ○○</p>	<p>13 宮内伊予柑</p>  <p>松山市 宮内氏園伊予柑の枝変り 色よし、味よし、香りよし 2月～3月 △×</p>	<p>14 ネーブル</p>  <p>アメリカ原産 ぎっしり詰まった甘味と風味 2月～3月 ×○</p>	<p>15 はるか</p>  <p>福岡県 日向夏の偶発実生 酸味のないまるやかな味わい 2月～3月 ××</p>
<p>16 せとか</p>  <p>国育成:(清見×アンコール)×マーコット 見た目も味もすべてが超一流 (ハウス2月) 3月 ○○</p>	<p>17 ひめのつき</p>  <p>全農えひめ育成:アンコール×日向夏 酸味のないすっきりとした甘さ 3月 ○○</p>	<p>18 不知火</p>  <p>国育成:清見×ポンカン 個性的外観に豊潤な甘さ (ハウス12月～2月) 3月～4月 ○○</p>	<p>19 清見</p>  <p>国育成:宮川早生×トビ'オレンジ' 甘くてジューシー 3月～4月 △○</p>	<p>20 八朔</p>  <p>広島県因島市原産 爽やかさとほのかな苦味 3月～4月 ××</p>
<p>21 文旦</p>  <p>インド～東南アジア原産 大粒で透き通る爽やかさ 3月～4月 ××</p>	<p>22 アンコール</p>  <p>米国育成:キングマンダリン×地中海マンダリン 個性的な香りと際立つ甘さ 3月～4月 ○○</p>	<p>23 モロ</p>  <p>イタリア原産ブラッドオレンジ 小粒で超赤色 3月～4月 ×○</p>	<p>24 タロッコ</p>  <p>イタリア原産ブラッドオレンジ 風味のある赤いオレンジ 4月～5月 ×○</p>	<p>25 甘夏</p>  <p>大分県 川野氏園の夏みかん枝変り 昔ながらの初夏の味わい 3月～5月 ××</p>
<p>26 カラ(南津海)</p>  <p>米国育成:温州みかん×キングマンダリン 甘味も酸味も濃厚な春のみかん 4月～5月 ○○</p>	<p>27 黄金柑</p>  <p>九州地方原産 小粒の中に甘さと酸味と香りが凝縮 4月～5月 △○</p>	<p>28 日向夏</p>  <p>宮崎県宮崎市原産 清涼感あふれる初夏の味 4月～5月 △○</p>	<p>29 弓削瓢柑</p>  <p>熊本県原産 苦味のきいた大人の味 4月～6月 ×△</p>	<p>30 河内晩柑</p>  <p>熊本県河内町原産 まるやかな苦味の和製グレープフルーツ 4月～7月 △×</p>
<p>31 ユズ</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 中国揚子江地域原産 香りで勝負。和風料理に最適 11月～12月</p>	<p>32 じゃばら</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 和歌山県北山村原産 機能性(花粉症改善)が期待される 10月～2月</p>	<p>33 レモン</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 インド・ヒマラヤ周辺原産 爽やかな香りと味の代表格 9月～6月</p>	<p>34 ライム</p>  <p>香酸カンキツ・果汁利用 インド～東南アジア原産 上品な爽やかさと酸味 10月～12月</p>	<p>マークの見方</p> <ul style="list-style-type: none"> むきやすさ ○ むける △ ややむきにくい × むきにくい <p>内袋ごと食べられる</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食べられる △ やや食べにくい × 食べにくい