

無茶々園の

伊予柑

をお届けします。

伊予柑

明治時代に山口県で発見されたのが起源といわれていますが、特に愛媛での生産が盛んなことから伊予の国にちなんで伊予柑と呼ぶようになりました。果汁たっぷりながら弾けるような果肉の食感。また特に香りが良く、似かよった品種がない孤高の柑橘です。



伊予柑は愛媛県での栽培量が断トツに多く、明浜も伊予柑産地としての歴史を重ねてきました。無茶々園では温州みかんに次いで生産量が多い品種です。伊予柑の導入が進んだのは1960～70年代のこと。温州みかんと夏ミカンしかなかった柑橘栽培が多品種化していく先駆けでもありました。



旬は1～2月。収穫は12月から1月にかけて行いますが、倉庫で数週間～1か月ほど予措と貯蔵しながら出荷していきます。長期貯蔵することで酸味が抜けてまるやかな風味になっていきます。

伊予柑は温州みかんに次ぐ生産量がありますが、ますます進んでいく多品種化の影響で、最近は新たに植える人が少なくなってきました。伊予柑はあまり農薬を使わなくてもできる品種ですが、収穫期（熟期）が一年で最も雪の降りやすい時期と重なり、寒害・雪害を気にしながらの栽培になります。

