

愛南ゴールドって、どんな柑橘？

黄金色に輝く愛南ゴールドは、文旦の血を引く自然交配で、品種名は「河内晩柑」といいます。果汁が多く、爽やかな味わいが特徴です。愛南町の温暖な気候が栽培に適していたことから、生産が広がり、現在では生産量日本一を誇る産地となっております。生産の歴史もふろく、出荷者によって異なった名称で販売されていた経緯から、町では呼び名を「愛南ゴールド」という総称に決定し、販売活動を展開しています。

About Ainan-cho

南は黒潮踊る太平洋、西は豊後水道に面し、里山の豊かな自然に囲まれた、温暖で風光明媚な地、**愛南町**。



Ainan-cho info



愛南町 役場

〒798-4196
愛媛県南宇和郡愛南町城辺甲2420番地
TEL. 0895-72-1211 (代表)

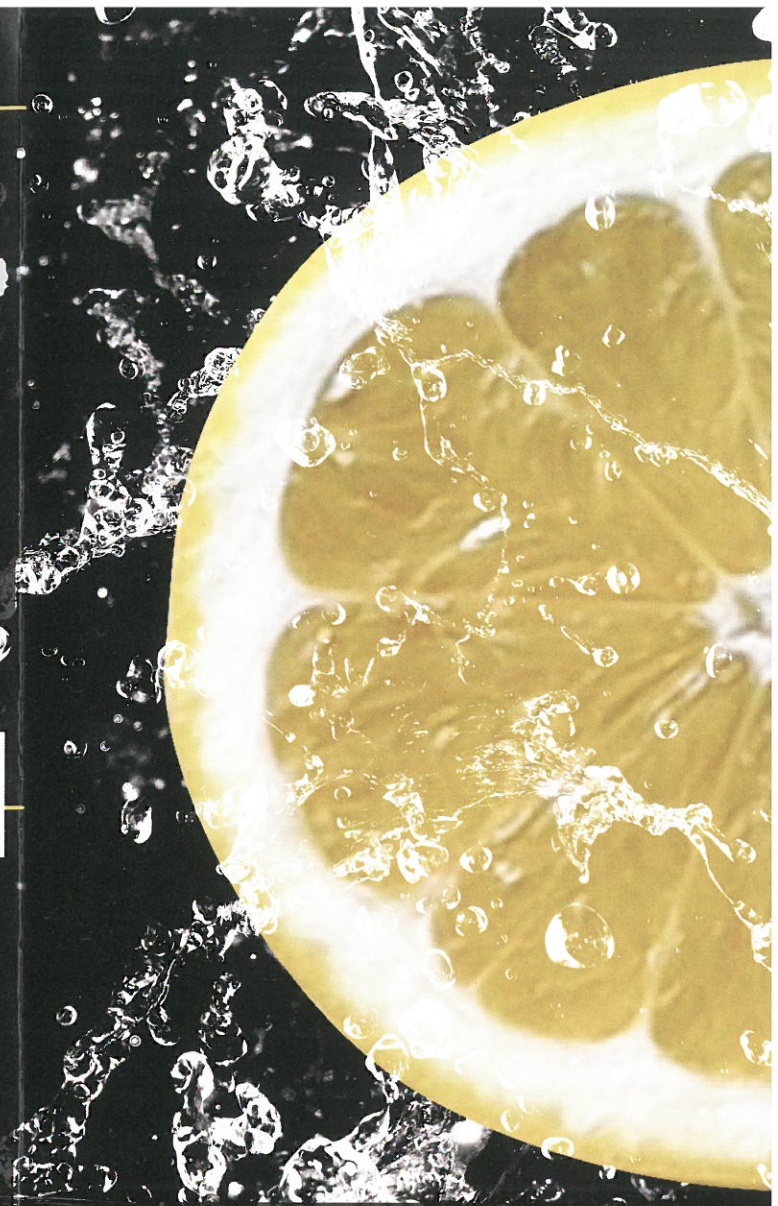
日本農業遺産に愛媛・南予の 柑橘農業システムが認定されました

農業支援センターより、日本農業遺産に愛媛・南予の柑橘システムが認定されたのでお知らせいたします。日本農業遺産は、伝統的な農林水産業の仕組みを評価し、後世に受け継ごうと農林水産省が創設した制度です。愛媛県や愛南町を含む宇和海に面する5つの市町とJA等で組織する愛媛県南予地域農業遺産推進協議会は、南予の急傾斜地を独自の工夫で克服した段々畑で行われている柑橘栽培「愛媛・南予の柑橘農業システム」について日本農業遺産の認定を目指していました。この度、農林水産大臣により2019年2月15日に日本農業遺産に認定されました。



Ainan Gold
愛南ゴールド

Ainan Gold
愛南ゴールド



どんな味わい？

収穫される時期によって味が異なります。
春に収穫されたものは、みずみずしく適度な酸味が特徴です。
木に成らせたまま夏の盛りに収穫されたものは、
適度に酸と水分が抜け、深みのある味わいの特徴です。

収穫時期は？

愛南ゴールドは一般的に、糖が高い3月から
5月ごろにかけて収穫され、低温貯蔵で減酸させて、
4月以降に販売されます。
また、5月以降も、木に成らせておく「木成り」での
販売も多く、3月から8月中旬頃までと、他の柑橘に
比べ、長い期間、色々な味を楽しむことができます。



甘
さ
と
酸
味
の
バ
ラ
ン
ス
お
と
な
の
柑
橘

どうやって食べるの？

文旦のように外果皮は手で剥くことができ、内袋は
果物ナイフで切り目を入れると剥きやすくなります。
冷蔵庫で冷やしたり、凍らせたり、絞ってジュースに
したり、果皮をマーマレードやピールにしたりと、
丸ごと美味しく食べることができます。

おすすめレシピ



愛南ゴールドとアボカドの 豆乳スムージー

愛南ゴールド	1個
愛南ゴールドピール	1個分 お好みで
アボカド	1個分
バナナ	2本
レモン汁	大1個分
はちみつ	大さじ2〜お好みで
豆乳	1カップ
水	適量
濃い目のヨーグルト	適量

作り方

- ①愛南ゴールドの皮をむき、細かく刻み、何度かゆでこぼしをする。
- ②実の方は、小さめに切る。
- ③バナナとアボカドは皮をむき、小さめに切ってレモン汁をまぶし冷凍する。
- ④ミキサーに①②③と豆乳・はちみつ・水を入れ、攪拌する。
- ⑤グラスに注ぎ、濃い目のヨーグルトで上にのせる。



その他にも
おいしいレシピを
ご紹介しています

