

- ・ 県産は昭和40年代から本格栽培スタート
- ・ 今年は「裏年」、大玉傾向
- ・ ビタミンCはみかんの2倍！



写真掲載元：
JAおきなわ

冬の人気フルーツ「タンカン」

タンカンはポンカンとネーブルオレンジの自然交配種で、中国広東省の原産。明治時代に鹿児島県の奄美群島に持ち込まれ、沖縄では昭和40年代から本格的な栽培が始まりました。本土から仕入れるみかんは輸送コストが高く鮮度も落ちるため、より新鮮で安いみかんを県民に届けようと、当時のかんきつ振興の中で普及してきたそうです。

甘みは強いが見かけがごつごつとして販売面に課題があった「T132」という品種に代わり、比較的外観がよく12月頃から出荷が始まる「名護紅」や、大玉で味がしっかりとした晩生の「垂水」が現在は主流になっています。

今年は甘くて大玉の見込み

タンカンの旬は12月～2月。名護市、国頭村、本部町などが主な産地です。国頭村のタンカン農家さんに聞くと、豊作で「表年」だった去年から一転、今年は「裏年」に当たり、昨年よりも収量が半減するそう。ただし、実の数が少ないほど玉は大きくなる傾向にあり、大玉の甘いタンカンが出回ると予想されています。



おいしい食べ方・楽しみ方

農家さんのおすすめは、冷やした完熟タンカンを包丁で八等分にして、そのままほおぼること！スムージーにしてもおいしいし、旬のタンカンをたっぷりしぼった濃縮果汁は、シャーベットやゼリーなどにも活用できます。奄美大島ではタンカンの皮を刻み、薬味として郷土料理の「鶏飯（けいはん）」にまぶしたり、黒糖焼酎に漬けてタンカン酒として味わったりしているそう。

1個で温州みかんの2倍のビタミンCが含まれているとされるタンカン。冬の免疫力アップや風邪予防に、県産タンカンをぜひ！



奄美大島の郷土料理「鶏飯」 掲載元：[ひさ倉](#)



① 業務用濃縮果汁



② 4倍希釈タイプ

シャーベットやゼリーなどのメニューには、カットや調理の時間を短縮できる濃縮果汁の活用がおすすめです。JAおきなわでは、加熱殺菌済みで冷凍の1斗缶（業務用）や、小分けで使いやすいペットボトルタイプなどの加工品も取り扱っています。



① 業務用濃縮果汁 <http://www.ja-okinawa.or.jp/agriculture/detail.php?id=6642>

② 4倍希釈タイプ <http://www.ja-okinawa.or.jp/agriculture/detail.php?id=1185>

お問い合わせはお近くのJAファーマーズマーケットへ