

# Irorino My Gift

FEBRUARY 2017 Second Box



春の訪れを告げる柑橘 はるみ



Irorino  
SHIZUOKA

# FEBRUARY 2017 Second Box

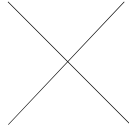
セット内容



「はるみ」 1箱

清水うまれのみかん「はるみ」

Harumi  
Shimizu mikan



イロリノ

Irorino  
Shizuoka



今回お届けするのは、清水うまれのみかん「はるみ」です。

「はるみ」は果粒が大きくプチプチサクサクとはじける食感・果汁が特徴で、オレンジのような食べ応えと甘みがあります。加えて手で簡単に皮がむけて種も少なく、内皮が薄いので食べやすい、珍しい品種です。

その味わいは、まるで春を知らせるかのようなさわやかさ。ぜひこの「はるみ」を味わって、あたたかな春の訪れと、わくわくするような気持ちを感じていただければと思います。



## 清水と「はるみ」

---

はるみが生まれた静岡市清水区は、山と海に囲まれ、1年を通じて温暖な気候であることが特徴です。清水と言えば、Jリーグの清水エスパルスの本拠地であり、ちびまる子ちゃんが育った街としても有名です。そんな清水で有名な農産物は、柑橘類。冬期が旬のみかんをはじめ、金柑や夏みかんなど、多くの柑橘が清水の地から全国に出荷されています。

数ある柑橘の中で今回お届けするのは、1996年に品種登録された比較的新しい品種「はるみ」です。清水区興津の果樹試験場で「清見」と「ポンカン」を交配してつくられた品種で、両果実の“いいとこどり”をしたような柑橘です。その美味しさから年々人気が高まり、県内はもちろんのこと全国への出荷量も増えています。



## はるみとは

---

### 静岡県のお墨付き柑橘「はるみ」。 春の味を、包丁いらずで手軽に楽しむ。

「はるみ（春見）」という名は、春を予見させる味と香りにちなんで名づけられました。果肉を噛めば、プチプチサクサクとした食感の果粒から、はじける果汁と爽やかな甘さを楽しめます。大きさはオレンジほどありますが、種はほとんどなく、手で簡単にむけて、ホロ（内皮や白い筋のこと。静岡県の方言）ごと食べられる手軽さがあるのも特徴です。

JAしみずから出荷されるはるみは、静岡県のブランド認定「しずおか食セレクション」に選ばれており、「全国や海外に誇れる価値や特徴を備えた農林水産物である」と静岡県が認めた逸品です。今回お届けするのは、はるみの中でもトップグレードのお品です。この時期だけの旬の美味しさを、どうぞお楽しみください。





## はるみの両親

### 母も清水生まれ 清見タンゴール

現在市場に出回っている新品種の多くの親である「清見タンゴール」は、たいへん優秀な品種です。タンゴールとは、みかんとオレンジのかけあわせを意味します。はるみと同じく興津の果樹試験場で生まれた清見は、宮川早生とトロビタオレンジを交配した日本初のタンゴール品種です。果汁がたっぷりでとろける、まろやかな甘さを持った柑橘で、横半分にカットしてその果肉をスプーンですくう食べ方が一般的です。



### 父はポンカン、 兄弟は不知火

「F2432ポンカン」がはるみの親であるポンカンです。ちなみに、清見タンゴールと中野3号ポンカンを交配して生まれたのが、不知火（通称：デコポン）で、はるみと不知火は兄弟とも言える間柄です。ポンカンは、柑橘類の中では酸味が少なく、甘味の強い南国生まれ（インド原産）の柑橘です。遠い過去に中国に伝わり、日本には1896年に台湾から海を渡り苗木を移植したのが発祥であると言われています。

## お召し上がり方・保存方法

---

オレンジとは異なり皮が柔らかいため、手で簡単に剥くことができます。皮ごと豪快に裂いたり、丁寧に皮を剥いたり、いつものみかんを召し上がるのと同様にご自身の食べ方でお楽しみください。

はるみは、収穫後に貯蔵され、おいしくなる頃合いを見てからお届けしております。もし、まだすっぱいなど感じられることがありましたら、お好みで2~3日程度追熟させてからお召し上がりください。

なお、時期的に冷蔵庫に入れる必要はありませんが、冷暗所での保存がおすすめです。

## アレンジアイデア

---

簡単アレンジであれば、果汁を絞りジュースやゼリーに。

手間をかけるのであれば、ジューシーでありながら汁が垂れにくくホロが剥きやすい特徴を生かして、果肉を丸ごと使ったデザートにご利用ください。タルトなど果肉を並べたトッピングも美しく仕上がります。



# Next Irorino My Gift

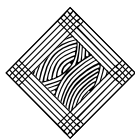
MARCH 2017 First Box



今回は、「駿河しゃもの燻製詰め合わせセット」をお届けします。

駿河しゃもはシコシコとした絶妙な歯ごたえと濃厚な旨みの、味わい深い鶏です。

燻製の香りとともに、その味を存分にお楽しみください。(3/11頃お届け予定)



Irorino  
SHIZUOKA



Irorino Shizuokaは、静岡県のおいしい食材やマルシェ情報、話題のお店など、「静岡のいいもの」を地元民の目で探し、みなさんに紹介するWebメディアです。

<http://irorino.com/shizuoka/>

Irorino (イロリノ)

〒422-8005 静岡県静岡市駿河区池田117-1

TEL : 0120-852-831 FAX : 054-269-5512 Web : <http://irorino.com>