

湘南ゴールド

神奈川県西部地域の傾斜地では昔から「みかん」が
つくられています。

近年は、食の多様化がすすんできています。柑橘類も
様々な品種が登場してきました。

神奈川県農業技術センターでは、県民の方に、年間を
通して、新鮮で、色々な柑橘類を楽しんでもらえるよう
な産地をつくることを目指して、新しい柑橘を開発する
研究をしてきました。



そして、小粒ながら、適度な酸味と甘さをもつ「湘南ゴールド」が誕生しました。
果実の色は、春を連想する黄色。畑で自然のまま栽培すると、温州みかんがなくなる4月から
5月にかけて食べ頃になります。

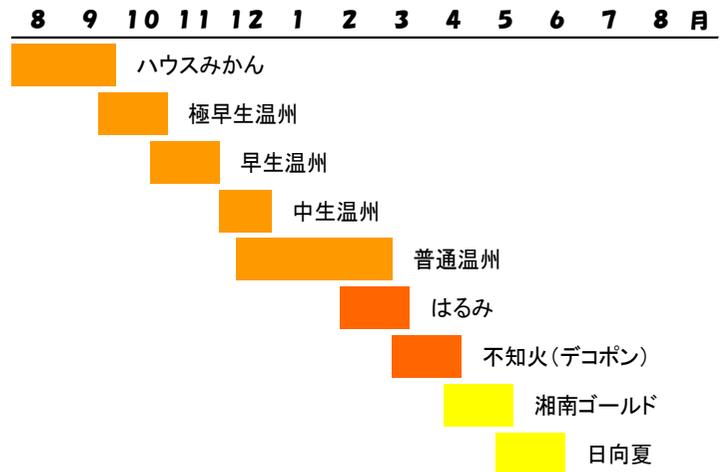
育成経過

湘南ゴールドは、明治時代から鹿児島県で知られ
ていた「黄金柑（ゴールデンオレンジ）」を母親
に、育成されました。品種ができるまで12年もの
年月が経過し誕生しました。

1988年 交配

2000年 選抜と育成を終了、品種登録の申請

2003年 登録認可（第11469号）



特徴

「黄金柑」は、風味が良くて甘いおいしいオレンジです。関東では、神奈川県の小田原から伊豆半
島にかけて栽培されていて、伊豆半島沿岸の直売所でしか買えない「知る人ぞ、知る！一回食べ
ればやみつきになる」果物です。しかし、皮がむきにくいのが難点で、実が小さいこともあって
見た目は、「おいしそうに見えない」オレンジでした。

湘南ゴールドは、「黄金柑」のおいしさをそのままに、改良された「**神奈川のオリジナル**」です。

☆果実の重さが80g前後で、親の黄金柑より1階級ほど大きい。

☆果皮が滑らかで、成熟期には柔らかくなる。

☆果実の糖度が12%前後で甘く、ジュシーでさわやかな風味

食べ方

冷蔵庫で30分ほど冷やしてからお召し上がりください。
上のヘタの部分から皮をむくとむきやすいです。

皮をむいたときの香りもお楽しみください。
「新鮮で清潔感のある香り」、
「気分がリフレッシュするさわやかな香り」、
「アロマ効果がある」とのご意見をいただいています)

