

ジューシーな甘味 華やかな香り! 新感覚フルーツ 湘南ゴールド

小田原市を中心とした温暖な県西部地域では昔から、'みかん'や'レモン'等がつくられています。

県農業技術センターでは、消費者の皆さんに年間を通して、色々な柑橘類を楽しんでもらえるよう、新しい柑橘を開発・育成してきました。

そこで生まれたのが、"ジューシーな甘味と華やかな香り"を持った「湘南ゴールド」です。



育成過程

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、「今村温州」を父親として交配し12年もの年月をかけて誕生しました。

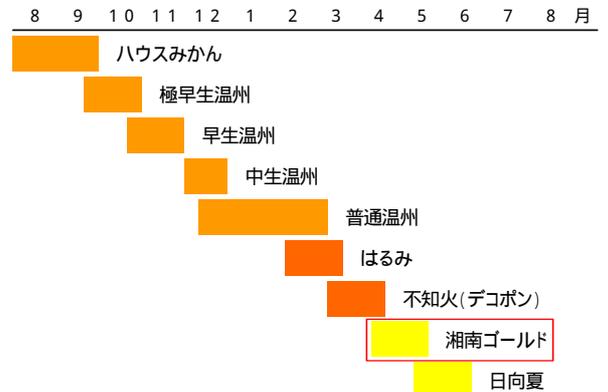
- 1988年 交配
- 2000年 選抜と育成を終了、品種登録の申請
- 2003年 登録認可(第11469号)

特長

「黄金柑」は、風味が良くて甘いおいしいオレンジですが、皮がむきにくく、実が小さいことが難点でした。

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「**神奈川オリジナル**」です。

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。



華やかで印象的な風味、果実の糖度は12%前後。
一個あたりの重さは80g前後(親の黄金柑より1階級程度大きい)。

食べ方

- ・冷蔵庫で30分ほど冷やすと一層おいしくなります。
- ・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いただけます。



QRコード：携帯サイトに接続します。
かながわ農の逸品 湘南ゴールドのページです。
スマートフォン等ではトップページへ転送されます。

