

# 紀州みかん（小みかん）

紀伊国屋文左衛門が江戸に送り届けたみかん

## ◎特徴

有田みかんのルーツ。普段「みかん」と認識されている温州みかんと違い、各房に種があり、果実の直径は5センチメートル程度、重さは30～50グラムと小さい。実は冬に黄赤色に熟し、香気が高く酸味が少ないが、種が多い。種のない無核紀州みかんもある。

正月用の鏡餅の飾りとしても重宝されている。



紀州みかん

## ◎来歴

みかんの一品種。生育は遅いが大木になる。原産は中国。温州みかんが普及する明治中期以前は有田地域の代表的品種であった。



鏡餅の飾り（約5cm）  
（雑煮用丸餅とほぼ同じ大きさ）

◎旬 12月下旬

◎産地 有田地域

◎生産量 40t

↓ 食べ方！

一番美味しい食べ方：皮を剥いてそのまま食べる

◎出荷期間：12月

◎問い合わせ先：JAありだ（0737-53-2324）