

応募
しよう!

PRESENT

「宮崎県青果物消費拡大推進協議会」では、年間を通じて宮崎県内で生産される「野菜・果物」を一般消費者に広く知ってもらうため広報活動を行っています。今回の旬のやさい・くだもの紹介は、下記の時間帯に行うとともに、視聴者へのプレゼントも行います。

令和3年1月30日(土)

UMKテレビ『土曜なのになら金』

12時00分～12時30分

応募者の中から抽選で**8名**の方に
プレゼントします!

令和3年1月25日(月)～28日(木)

エフエム宮崎『HYBRID MORNING』

8時20分～10時55分

応募者の中から抽選で**5名**の方に
プレゼントします!

プレゼント
品目

たまたま

金柑は、中国南部が原産で、日本には江戸時代に渡来してきたと云われています。

小さな果実が熟すと黄金色になる事から「金柑」と呼ばれるようになったそうです。

宮崎県は、気候が温暖で金柑の栽培に適し、日本でも主な産地となっています。県南の日南・南郷を主として露地が多く、串間・大東・高岡・宮崎市・県北の日向・高千穂まで県内一円でハウス栽培をし、県の特産品として生産しています。



※金柑はハウス栽培で、1月下旬から3月下旬までの出荷になります。寒の時期に霜の害等をハウスで防ぎ、木で完熟したものを収穫して出荷する為、糖度も高く生食を主体として栽培しています。

生食以外にも、果実酒・甘露煮等にも使われ、昔から金柑は風邪薬として、現在でも珍重されています。

鮮度の見分け方

果皮のしおれが少なく、濃橙色でツヤがあり、ヘタ枯れがなく、香りのあるものがよい。低温による障害を受けやすく、水分の消失が早い。

保存方法

常温なら1週間位、冷蔵庫なら2～3週間は保存できます。

たまたまは、酸味、苦味が少なく、生のまま果実感覚で食べられます。スライスしてサラダや和え物に適します。

栄養・効用

100g当たりビタミンCを70mg含みます。ビタミンPも含み、免疫力を高めたり、血液をさらさらにする効果があるだけでなく、消化を促進します。また、カルシウムを130mg含み、古くより風邪の薬として活用されています。

さらに、「ガン」「脳卒中」を予防する働きがあると言われています。

特に皮には、ビタミンCや発ガン物質を解毒する効果があると言われている「リモニン」が多く含まれています。

皮ごと食べて旬の味を
お楽しみください!

今回、当選者にお届けしますのは、
大きさはL以上で糖度が16度～18度ある「たまたま」です。

まろやかで、美味しい味と香りがいっぱい

「旬の味」をプレゼントします。

