

# きいのみかん

カタログ 2021

カタログを手にとっていただいた皆様

きいのみかんは、私たちが愛媛県・興居島で作っているみかんです。

興居島のみかんは、瀬戸内の風を浴びたミネラル豊富な土壌に恵まれて、成長とともに甘みが増していきます。濃厚な味わいが特徴です。

今年も美味しくできました。味わって食べていただけたら幸いです。

はなたうん代表 喜井為道





## 育てる

今年は成木だけではなく苗木の成長も見守りながらの農業でした。昨年植えた苗木たちは大きく成長し、一部の実は商品として皆さまにお送りできる予定です。



## 作る

今年は新しく加工品の種類が増えました。オリジナルみかんソースが完成したことで、これまであった商品たちもこっそりグレードアップしています！

きいのみかん 販売シーズン	11月		12月		1月		2月		3月		4月		5月	
	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半
おきつわせ	収穫													
南柑20号		収穫												
伊予柑				収穫										
きいのマドンナ			収穫											
はるみ				収穫										
甘平							収穫							
せとか								収穫						

# 商品一覧

(値段はすべて送料込み)



## 【おきつわせ】

商品番号① 3kg ¥4,000

商品番号② 5kg ¥4,500

商品番号③ 贈答 3kg ¥5,500



## 【南柑 20号】

商品番号④ 3kg ¥4,000

商品番号⑤ 5kg ¥4,500

商品番号⑥ 贈答 3kg ¥5,500

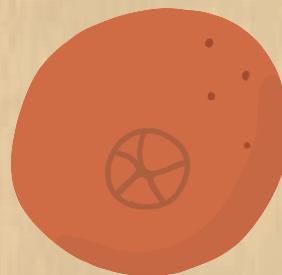


## 【伊予柑】

商品番号⑦ 3kg ¥3,500

商品番号⑧ 5kg ¥4,000

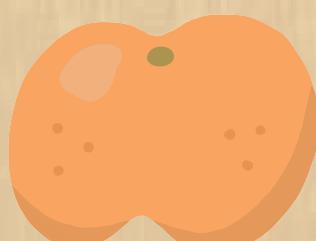
商品番号⑨ 贈答 3kg ¥5,500



## 【きいのマドンナ】

商品番号⑩ 訳アリ 3kg ¥5,500

商品番号⑪ 3kg ¥8,500



## 【はるみ】

商品番号⑫ 3kg ¥4,500

商品番号⑬ 5kg ¥5,000

商品番号⑭ 贈答 3kg ¥8,500



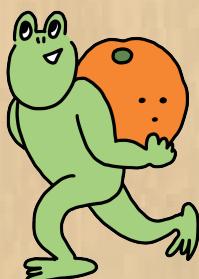
### 【甘平】

商品番号⑯ 訳アリ 3kg ¥5,500  
商品番号⑰ 3kg ¥8,500



### 【せとか】

商品番号⑯ 訳アリ 3kg ¥5,500  
商品番号⑰ 3kg ¥8,500



### 【季節の詰め合わせ】

商品番号⑯ 3kg ¥5,000  
商品番号⑰ 5kg ¥5,500



### 【冷凍みかん】

商品番号⑯ 5個入り ¥4,500  
商品番号⑰ +みかんジャム ¥5,500  
商品番号⑯ +手作りゼリーキット ¥5,500



### 【みかんゼリー】

商品番号⑯ 6個入り ¥3,000



### 【スムージー】

商品番号⑯ 5個入り ¥5,000

# 定期購入

商品番号㉖ 3kg×4か月 ¥15,500

商品番号㉗ 5kg×4か月 ¥20,500

毎月スタッフ厳選の詰め合わせが送られてくるおすすめ商品です。  
その時々の旬の物を中心に送らせていただきます。みかんだけでなく、  
ジャムなどの加工品が入っていることも！  
お気に入りのみかんに出会えるかもしれません！

12月	おきつわせ、南柑 20 号、他
1月	きいのマドンナ、伊予柑、温州みかん
2月	伊予柑、はるみ、甘平、他
3月	せとか、甘平、他

## 申込方法

『メールアドレス』『電話番号』『FAX』よりご連絡ください。

MAIL : kiinomikann@gmail.com

TEL : 080-2974-2768

FAX : 089-986-7351

### 1. ご連絡の際、教えていただきたい情報

- ①ご希望の商品 ②お名前 ③郵便番号 ④住所 ⑤電話番号  
⑥ご希望の配送日時

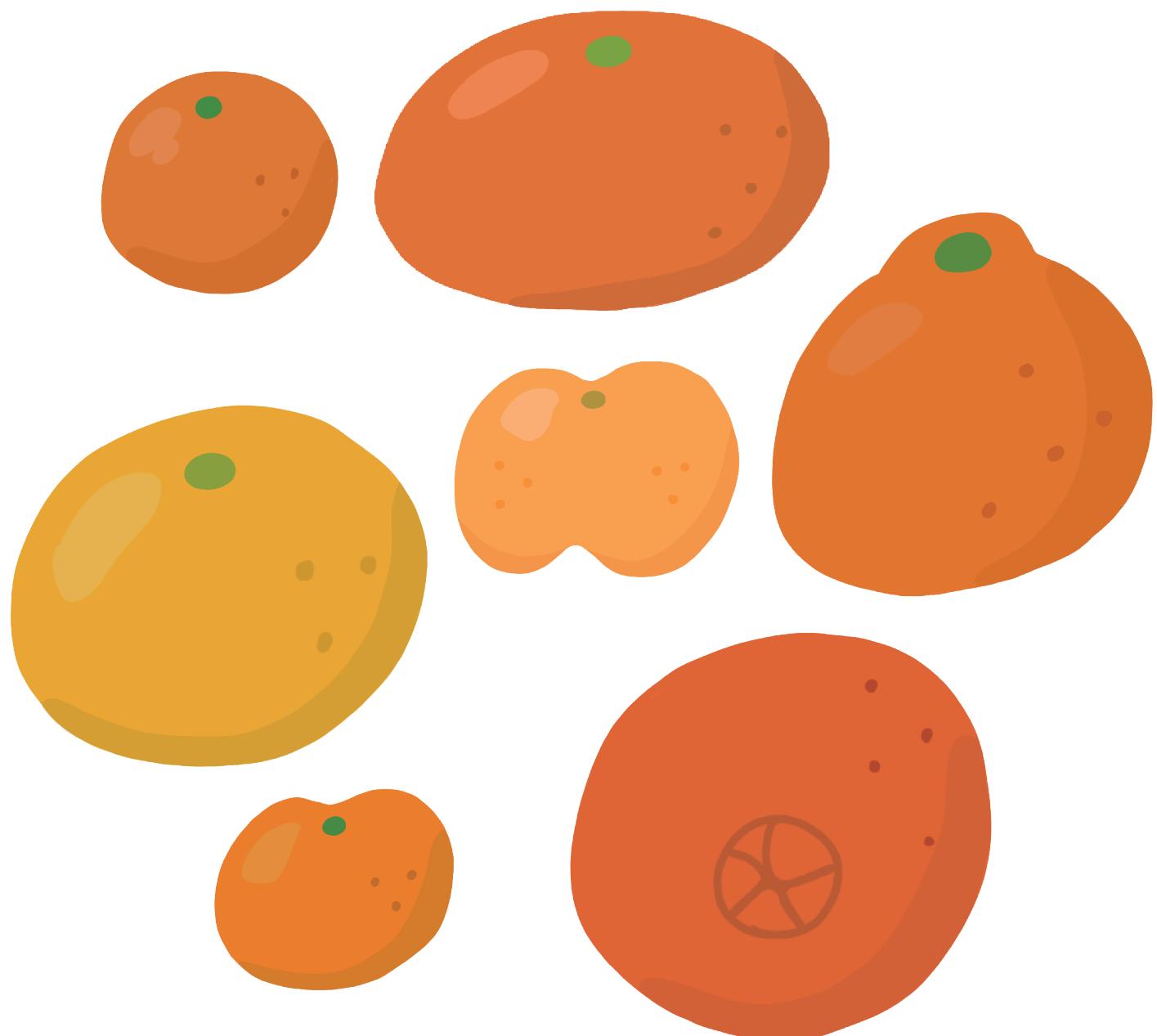
### 2. お支払いについて

銀行支払いでお願いしています。

入金の確認ができ次第すぐに発送させていただきます。

【振込先情報】  
ゆうちょ銀行  
店番 618  
普通 2604852  
名義 はなたうん

# きいのみかん図鑑



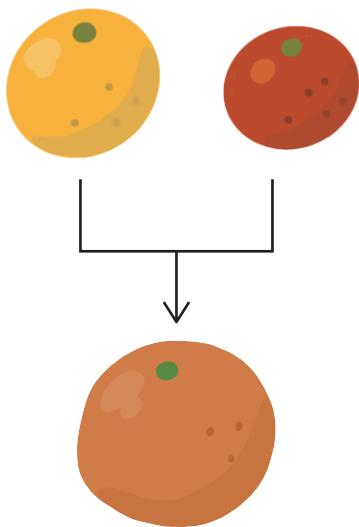
# おきつわせ

収穫時期：10月下旬～11月上旬

甘さが濃く、酸味もあるしっかりとした味わいの温州みかん。  
小ぶりなサイズで剥きやすい。

宮川早生

カラタチ



## おきつわせ家系図

おきつわせは、宮川早生とカラタチの交配によって生まれました。

宮川早生は早生みかんの代表格。日本で最も栽培・出荷される早生みかんです。ちなみに「宮川さん」によって発見されたのでこの名前。

一方カラタチは、中国から古くに渡来してきたみかんで、万葉集にもその名前が書かれているとか。柑橘類の95%以上の木がカラタチに接木して栽培しており、実はとても身近な木。ただ、カラタチの実は酸っぱくてあまり食べられていません。

## 〈早生みかん〉

日本で最も作られるみかん、温州みかん。おきつわせもその一種ですが、実は温州みかんには100以上の品種が存在しています。

収穫時期が早いものから順に「極早生(ごくわせ)」「早生(わせ)」「中生(なかて)」「晩生(おきて)」に分類されます。味は極早生から晩生に向かうにつれて甘みが強くなり、皮も厚くなっていくのが特徴。

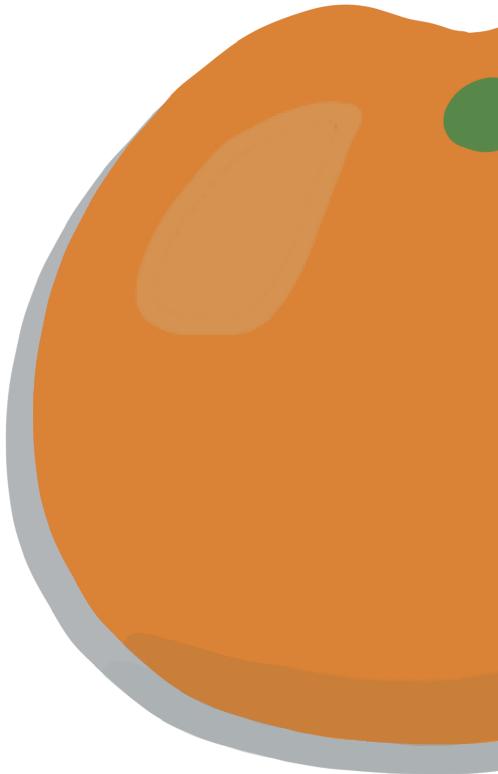
10月中旬から11月下旬にかけて収穫されるものを早生みかんと呼び、早生みかんは甘みと酸味のバランスに定評があります。

# 南柑 20 号

収穫時期：12月上旬～12月下旬

高い糖度と品の良い酸味を感じられる温州みかん。皮は柔らかく種もほとんどないのが特徴。

甘みが強く加工品として人気が高い。



## 美味しい温州みかんの探索中に偶然発見

人工的に作られたような名前をしていますが(20号のあたり)、実は愛媛県宇和島市で自然発生的に成長していたのが発見された品種です。

古い品種ながら、今もなお愛され、長く植えられているロングラン品種です。

## 〈こたつにみかん〉

冬の家族団らんといえば、こたつにみかんを想像しませんか？

こたつとみかんの出会いはとても運命的、そして必然的です。こたつといえばグッと冷え込む年末から2月末頃にお茶の間に登場し、暖を取るため家族が集う場所になります(そしてそのまま寝てしまう)。そんな1年で最も寒いこたつの時期に旬を迎えるのがみかんです。ほらね、なんだか運命的。

特にその時期に出回るのが温州みかんの代表格・南柑20号です。最初の一歩でみなさんが想像した「こたつの上のみかん」の正体はおそらくこの種類です。ぜひ手に取ってみてください。懐かしい味がします。

# 伊予柑

収穫時期：12月中旬以降

香り高いみかん。皮を剥いた瞬間にふわ～っとみかんのいい香りが広がる大玉な品種。



## 山口県で偶然発見！

伊予柑は偶発的に生まれた品種で親は不明です。愛媛県はもともと伊予国と呼ばれていたので愛媛で生まれた品種かと思いきや、発祥はなんと山口県！

愛媛県の環境が伊予柑栽培に適していたので愛媛県での栽培が盛んになったんだそう。伊予柑は山口生まれ愛媛育ちの品種です。

## 〈伊予柑の旬〉

伊予柑の収穫時期は12月中旬以降ですが、出荷の時期は1月から5月頃と少しずれがあります。伊予柑は収穫されてすぐは酸味がとても強いので、収穫後に貯蔵の期間を設けるのが特徴です。

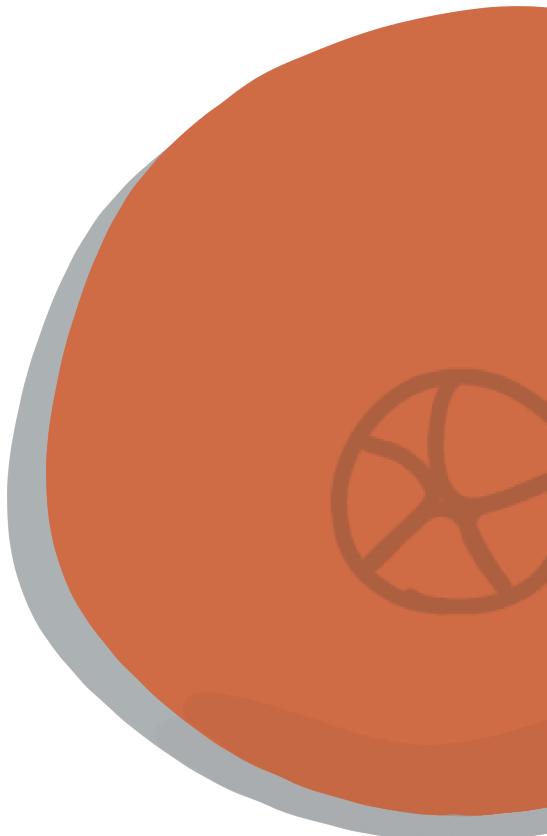
収穫直後が最も美味しいのですが、伊予柑はこの貯蔵の間に酸味を落ちさせ、程よい酸っぱさになるのを待ってやっと出荷となります。旬というと1~3月頃になります。2月が出荷の最盛期です。

伊予柑は柑橘の香りと甘み、酸味のバランスがとても良い品種なので、香り付けで飲み物やお酒なんかに入れてあげるのが美味しいおすすめです。

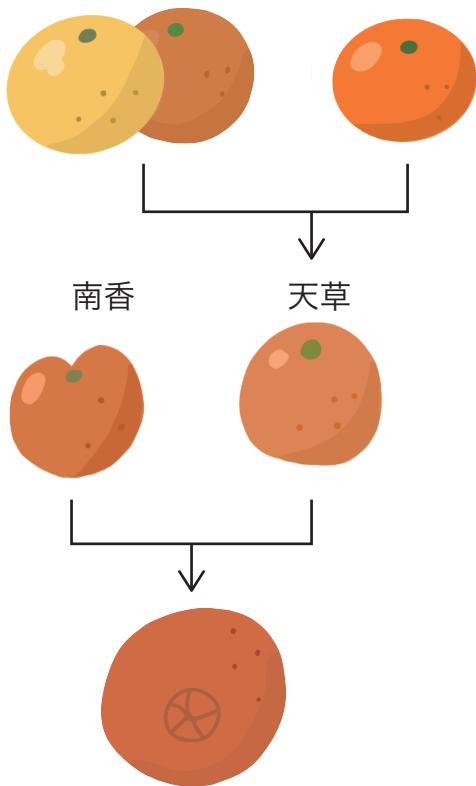
# きいのマドンナ

収穫時期：11月～1月

愛媛のオリジナル品種。  
果汁は甘く、果肉はゼリーのよう  
なプルプル食感が特徴。



清見 × おきつわせ ページオレンジ



## きいのマドンナ家系図

きいのマドンナは、南香と天草を掛け合わせた品種です。南香は、温州みかんの食べやすさとネーブルオレンジやデコポンのような香り、チクチク下食感に豊富な果汁を持っている高品質なみかん。

一方で、天草は清見とおきつわせを掛け合わせた上にページオレンジを交雑したもの。果汁が豊富で酸味がほとんどなく、甘みが強いのが特徴。

## 〈愛媛果試第 28 号のヘソ〉

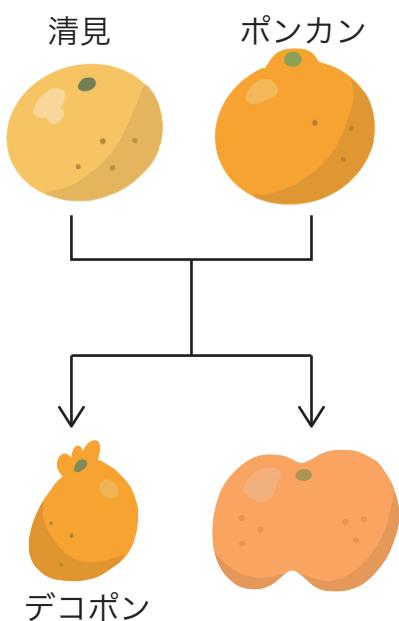
きいのマドンナの正式名称が愛媛果試第 28 号。市場では「紅まどんな」の名前で親しまれています。愛媛県で開発され県内でのみ生産される品種です。まだまだ希少で高価なので贈答品としてもとても人気！

「ヘソ」とは、オレンジ類にたまに表れる果実の裏のくぼみのことです。きいのマドンナもオレンジの親戚にあたるので、たまに「ヘソ」があることがあります。味は変わらないので、駄菓子の当たり感覚で探してみてください。

# はるみ

収穫時期：1月中旬

香りから甘く、ポンカンの爽やかな味わいが特徴。美味しい時期が短く（食べ頃は2~3月上旬）、市場に出回る数も限られるためかなり希少。



## はるみ家系図

はるみは清見とポンカンから生まれました。

母・清見は温州みかんとオレンジを掛け合わせてできており、味は温州みかん香りはオレンジ。甘みが強くてたっぷりのジューシーな果汁が特徴です。

父・ポンカンは果梗部（頭）が突き出しており、反対に果頂部（お尻）が凹んでいる特徴的な見た目をしています。柑橘類の中では酸味が少なく、まるやかな甘味を楽しめる品種です。

## 〈兄はデコポン〉

家系図からもわかるように、実はデコポンもはるみと同じく清見とポンカンから生まれた品種です。デコポンは父・ポンカンと同じく果梗部（頭）が突き出しているおでこが特徴ですが、はるみにもたまにデコッとした個体があり、兄弟なんだな～と感じることも。

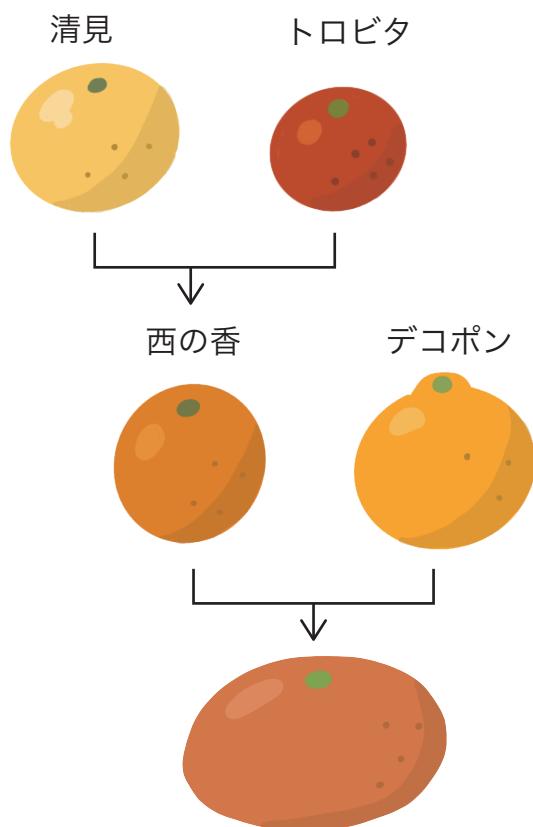
ちなみに「はるみ」という名前は、正月を過ぎた冬の終わりに出回るため、春を予感させる味と香り…という意味でついたそうです。

デコポン兄さんとはるみ妹、2つの品種の違いを味わってみるなんて通な楽しみ方もおすすめです。

# 甘平

収穫時期：1月下旬～2月下旬

愛媛県でのみ生産される希少な高級品種。食べた瞬間に果肉が弾けて甘みが広がる贅沢なみかん。



## 甘平家系図

甘平は西の香とポンカンを掛け合わせてできています。お隣のはるみとお父さん(ポンカン)は一緒です。

母・西の香の親である清見は、温州みかんとトロビタオレンジを掛け合わせた品種。さらにその清見に再度トロビタオレンジを掛け合せたのが西の香なのです。そのため、清見より若干オレンジ傾向の特徴があり、手で剥きやすく、甘みと香りが濃いのが特徴です。

薄い袋と爽やかな香りは母親から、果肉の歯応えと強い甘みは父親からそれぞれ受け継いだのが愛媛柑橘三兄弟(※)の甘平です。

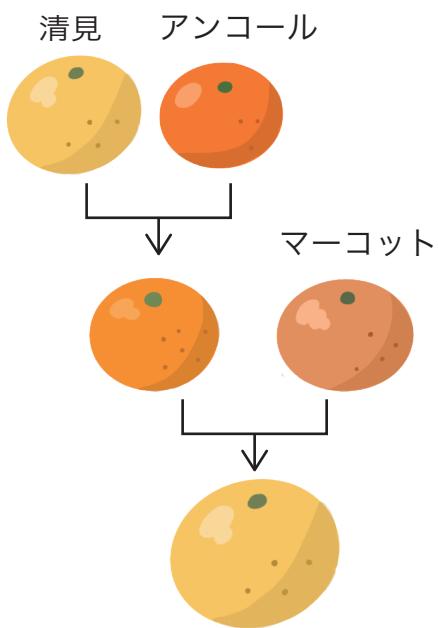
## 〈愛媛柑橘三兄弟〉

2000年以降、愛媛県で開発され県内でのみ生産される代表的なみかんが「甘平・愛媛果試第28号(きいのマドンナ)・媛小春」です。三つを合わせて愛媛柑橘三兄弟なんて呼ぶそう。どれも新しく希少な品種ですが、特に甘平は鮮度命で摘んだ時が一番美味しいので出回る量が少ないのが特徴。きいのみかんは農家から直接お届けできるので、希少な品種をさらに美味しい状態で食べてもらえると思います。

# せとか

収穫時期：2月～3月下旬

濃厚な甘みととろける食感、みずみずしいオレンジの香りが特徴です。  
「みかんの大トロ」とも呼ばれています。



## せとか家系図

清見に、高糖度のとにかく甘い「アンコール」と程よい酸味のアメリカ産タンゴール「マーコット」を重ねて交配させ誕生したのがせとかです。

親譲りの香り、味、味わい、全てがギューッと凝縮されています。

Tangora(タンゴール)とは、Tangerine(みかん)とOrange(オレンジ)の掛け合わせという意味です。せとかの他にも甘平、きいのマドンナ、はるみ、デコポンなどもタンゴールに当てはまります。

## 〈清見タンゴール〉

家系図を見比べていると「清見」の名前が多いことに気づきませんか？

清見タンゴールは、甘みの強い温州みかんとアメリカ産のオレンジを交配して作った国内初のタンゴール品種です。みかんとオレンジのいいとこ取りなんて夢のような品種、ですが、開発には30年もの月日がかかりました。

清見タンゴール自身も優秀な品種でありながら、品種開発の際には親としても優秀なことがわかつてきました。清見タンゴールを親にもつ品種は、西の香、天草、デコポン、はるみ、せとかなど他にもまだまだあり、高級柑橘のベースとも言えるバランスの良いみかんなのです。

# きいのみかん

## 商品注文用紙

ご注文はこちらへ  
【FAX】 089-986-7351  
【MAIL】 kiinomikann@gmail.com

ご依頼者様

NO. 申込み日 月 日

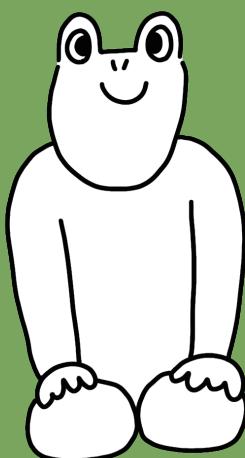
氏名	住所 〒
TEL	
FAX	

【注文書送付先】  
(株)はなたうん  
〒790-0911  
愛媛県松山市桑原5丁目9-38

【お問い合わせ】 080-2974-2768

お届け先	住所(ご自宅用は自宅とご記入ください)	商品名	数量	お届け日時指定
様	〒	TEL :		
様	〒	TEL :		
様	〒	TEL :		
様	〒	TEL :		

# ご注文 お待ちしています



ご注文をいただいたから、およそ3~5日で届きます。  
日付・時間指定もできますのでご利用ください。

みかんの種類の相談などもできますので、  
気軽にご連絡ください。

※発送させていただく商品は全国一律500円の  
送料をいただいております。

## きいのみかん

私たちの農園で採れたみかんを「きいのみかん」と呼んでいます。末っ子が農業、長男が販売、長女が広報、両親がサポート役として家族5人で2018年にみかん販売がスタートしました。

末っ子の農業は始まったばかりですが、苦戦しながらも楽しく、そして探究心を持ってみかんを作っています。味は島の師匠のお墨付きです。ぜひ多くの方々に味わっていただけたらと思います。



◆ 農地のひとつに「おしゃれ農園」という名前をつけました。現在土地を整備し、新たに苗木を植え開拓中です。開拓の様子をYouTubeで公開しているので、よかつたら見てください。

## はなたうん

愛媛県松山市桑原5丁目9-38

HP : <https://www.kiinomikan.com>

〈気軽に問い合わせください〉

TEL : 080-2974-2768

MAIL : [kiinomikann@gmail.com](mailto:kiinomikann@gmail.com)