



東京や大阪などに出荷される紅甘夏
＝阿久根市多田のJA鹿児島いずみ果実選果場

阿久根市などで冬に収穫され、低温貯蔵した紅甘夏が出荷のピークを迎えている。鮮やかなオレンジ色に染まった実は甘みが強く、東京や大阪など大都市圏の市場で人気が高い。出荷は5月いっぱい続く。

同市多田のJA鹿児島いずみ果実選果場では8日、ベルトコンベヤーで流れてくる紅甘夏に傷がないか目視

阿久根 低温貯蔵で甘み

で確認する作業に追われた。出荷量は1日40〜45トン以上。

4月末からの出荷分は低温貯蔵庫に約40日間保管し、甘みを濃縮させるのが特徴。同市脇本で栽培している大野健志さん(58)は「鹿児島の人にも紅甘夏のおいしさを知ってもらいたい」と話した。

紅甘夏の出荷ピーク

【問1】紅甘夏はどこで収穫されるのでしょうか。

【問2】冬に収穫された紅甘夏はどのように保管されるのでしょうか。

【問3】紅甘夏はどこで人気が高いのでしょうか。

【問4】1日の出荷量は何トンなのでしょうか。

【調べてみよう】身近な地域で作られる果物について調べよう。

むずかしい漢字とことば

収穫(しゅう・かく) 貯蔵

(ちよ・ぞう) 紅甘夏(べに・あま・なつ) 迎(むか)えて
鮮(あざ)やか 染(そ)まった 大都市圏(だい・と・し・けん)
傷(きず) 目視(もく・し)＝目で見ること 確認(かく・にん)
保管(ほ・かん) 濃縮(のう・しゅく) 特徴(とく・ちょう) 栽培(さい・ばい)

2020年5月14日付15面



東京や大阪などに出荷される紅甘夏
＝阿久根市多田のJA鹿児島いずみ果実選果場

阿久根市などで冬に収穫され、低温貯蔵した紅甘夏が出荷のピークを迎えている。鮮やかなオレンジ色に染まった実は甘みが強く、東京や大阪など大都市圏の市場で人気が高い。出荷は5月いっぱい続く。

阿久根 低温貯蔵で甘み

で確認する作業に追われた。出荷量は1日40〜45トンの上。4月末からの出荷分は低温貯蔵庫に約40日間保管し、甘みを濃縮させるのが特徴。同市脇本で栽培している大野健志さん(58)は「鹿児島の人にも紅甘夏のおいしさを知ってもらいたい」と話した。

紅甘夏の出荷ピーク

【問1】紅甘夏はどこで収穫されるのでしょうか。

阿久根市など

【問2】冬に収穫された紅甘夏はどのように保管されるのでしょうか。

低温貯蔵

【問3】紅甘夏はどこで人気が高いのでしょうか。

東京や大阪などの大都市圏の市場

【問4】1日の出荷量は何トンなのでしょうか。

40〜45トン

【調べてみよう】身近な地域で作られる果物について調べよう。

むずかしい漢字とことば

収穫(しゅう・かく) 貯蔵(ちよ・ぞう) 紅甘夏(べに・あま・なつ) 迎(むか)えて 鮮(あざ)やか 染(そ)まった 大都市圏(だい・と・し・けん) 傷(きず) 目視(もく・し)＝目で見ること 確認(かく・にん) 保管(ほ・かん) 濃縮(のう・しゅく) 特徴(とく・ちょう) 栽培(さい・ばい)

2020年5月14日付15面

