

希少種のみかん



三宝柑 (さんぼうかん)



春光柑 (しゅんこうかん)

城外不出の果実として、三方にのせて殿様に献上されていたと言われるみかんです。春らしい爽やかな香りときれいな実が特長です。

紀州伝統の幻みかん。酸味が少なくスッキリとした甘さ、爽やかな香りが特徴の春みかんです。



スイートスピーリング



ブラッドオレンジ

果皮が固く剥きにくいので、スマイルカットで食べるのがおすすめです。ほんのりとした甘さが春を感じさせます。

オレンジの一種で、その名通り血のような色の果肉を持っていることからこの名前が付けられています。甘みの強いみかんです。



サマーフレッシュ



みえ紀南4号

八朔と夏みかんの交配種。御浜町だけで栽培されています。大玉で淡い黄色。独特の風味は、初夏に爽快感を味わうことができます。

黄色い果皮が特長で、味わいは酸味が無くほんのりとした爽やかな甘味を楽しめるみかんです。

みかんジュース

御浜町では、季節ごとのいろんな品種のみかんを利用して、100%ストレートみかんジュースの製造もおこなわれています。道の駅パーク七里御浜内にあるジュース工場「オレンジプラザ」は、窓からジュースを絞っている所を見学することもできます。



みかん加工品

季節ごとのいろんな品種のみかんを利用して、みかんゼリーやジャム、マーマレード、ケーキ、お菓子等の加工品づくりも盛んです。



ふるさと納税

「ふるさと」を応援したい、「ふるさと」に貢献したいと言う想いを納税者の皆様が「ふるさと」と思う地方公共団体へ寄附することで応援をしていただくという仕組みです。

皆様からの寄附金を「思いやりと自然があふれるまち・みはま みんなが輝く希望と活力あるまちづくり」に活用させていただきます。



ふるさとチョイス

楽天

御浜町役場 総務課

〒519-5292 三重県南牟婁郡御浜町大字阿田和6120-1
電話: 05979-3-0505



三重県御浜町



御浜町役場 農林水産課

〒519-5292 三重県南牟婁郡御浜町大字阿田和6120番地1
電話: 05979-3-0517 FAX: 05979-2-3502

詳しくは御浜町ホームページへ!

御浜町

検索





みえ紀南1号



温州みかんで最も収穫が早い超極早生みかんです。果実の色は、緑色が残っていても酸味が少なく、甘みの強いみかんです。



極早生みかん



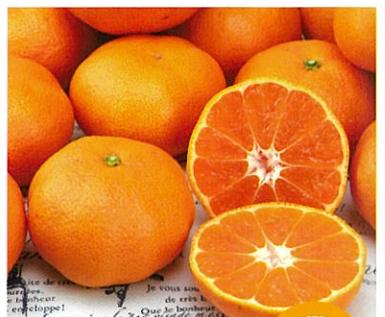
御浜町生まれの「崎久保早生」を中心に、長年秋の味覚のトップをきって送りだされてきた御浜町を代表するみかんです。



早生みかん



早生温州みかんは、甘みも味もマイルドで、最も親しまれているみかんです。中の皮も薄く食べやすいみかんです。



晩生みかん



お正月にコタツで食べるみかんといえます。濃厚な味わいは、長年親しまれ続けています。



伊予柑(いよかん)



愛媛県(伊予地方)で多く栽培されています。温州みかんとポンカンの交配種で、大玉で鮮やかな濃いオレンジ色。とてもジューシーな中晩柑を代表するみかんです。



早香(はやか)



温州みかんとポンカンの交配種で、ポンカンの香りの良さとジューシーな温州みかんの味わいを持つみかんです。



ポンカン



古くから親しまれている品種のみかんで、皮をむいた時の独特の香り、果肉の味わいが人気のみかんです。



マイヤーレモン



オレンジとレモンの自然交雑で誕生したといわれる品種で、レモンほど酸っぱくなくそのまま食べたり、お菓子に使うのに最適です。



不知火(しらぬい)



清見とポンカンの交配種。ジューシーでボリューム感があり、濃厚な食味が味わえます。



せとか



不知火と同じように清見オレンジをベースにオレンジ系のみかんをかけ合わせました。濃厚な味わいとジューシーな果汁が人気です。

年中みかんのとれるまち 御浜町のみかんカレンダー

御浜町は、気候が温暖なため、多種多様な柑橘類が栽培されており、年間を通して様々なみかんが味わえます。また、世界遺産 熊野古道が七里御浜海岸を歩く「浜街道」横垣峠・風伝峠の峠を越える「本宮道」が通ります。



御浜町では、現在40種類ほどのみかんの出荷品目があり、新しい品種もどんどん増えてきています。同一の品種も実は細かく分かれ、味わいも違っており季節を通じて、個性的な味わいを年中楽しめます。



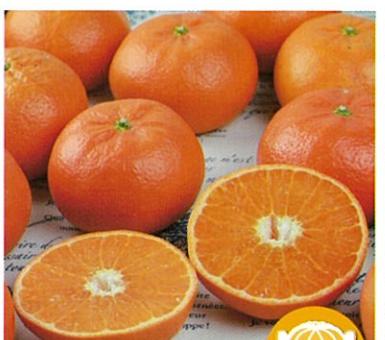
※出荷時期は、その年の気候などによって前後することがあります。



カラ



キングマンダリンと温州の交配種。見た目は温州みかんに良く似ていますが、とても甘く美味しいみかん。ネット施設で栽培されています。



麗紅(れいこう)



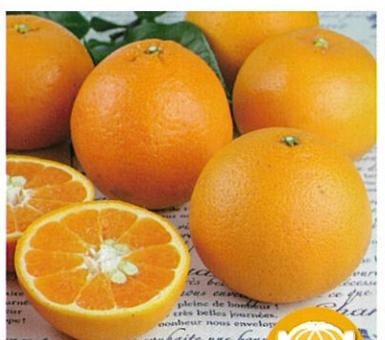
清見にアンコールみかんを交配し、さらにマーコットオレンジを交配、温州みかんのように皮がむきやすいと甘みが特長で、サラダ等にも合います。



文旦(ぶんたん)



江戸時代に伝わったとされる古くから愛されてきた文旦は、果肉がぱりぱりでさわやかとした味わいと甘みが特長で、サラダ等にも合います。



はるみ



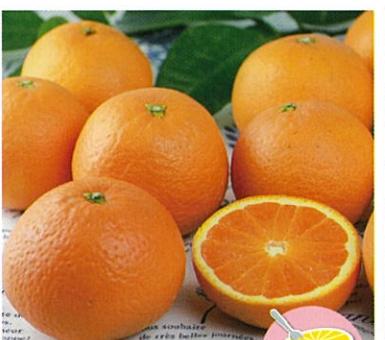
不知火(しらぬい)と同じように清見とポンカンをかけ合わせたみかんです。皮も剥きやすく、濃厚な味わいと甘さが人気のみかんです。



市木オレンジ



温州とトロピカーナオレンジの交配種。果皮、果肉にオレンジの香りがあり、風味は良好。



清見(きよみ)



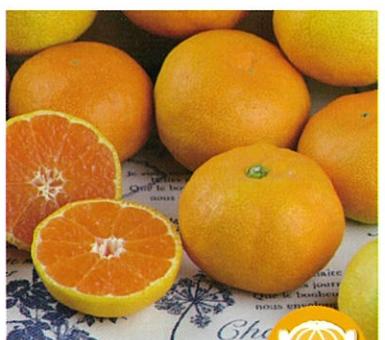
温州みかんとトロピカーナオレンジの交配種。果皮、果肉にオレンジの香りがあり、風味は良好。



八朔(はっさく)



日本原産で古くから愛されているみかんです。パリッとした食感に後味スッキリの甘さとほろ苦さが特長です。



ハウスみかん



ビニールハウスで育てられた、まさに「温室育ち」の温州みかん。その濃厚な味はバツグンです。