

フルーツセーフティ 新・輸入果物図鑑 【ミネオラ タンジェロ】

- 【学名】 *Citrus × tangelo*
【英名】 Minneola
【科目】 ミカン科
【原産地】 アメリカ（フロリダ州）

●解説

ミカン科ミカン属のタンジェロ類

1931年、アメリカ・オーランドにあるアメリカ合衆国農務省の施設でダンカングレープフルーツとダンシータンゼリンを掛け合わせて生まれた品種です。ミネオラオレンジと呼ばれていますが、タンジェロの一種です。「ミネオラ」という名前は、フロリダ州にあるミネオラという地名にちなんでつけられました。

ミネオラはデコポンのように果梗（かこう）部にネックがあるのが特徴です。形だけ見るとデコポンと間違いそうですが、デコポンよりも小さく、1個140g～170gほどです。また、表皮が濃い橙色でつやがあります。

濃厚な味とさわやかな酸味があり、果汁が豊富です。皮は手で剥くことができ、種子があまりなく、じょうのう膜は薄いので袋ごと食べられます。

ミネオラはビタミンCが多く、ビタミンA・ビタミンEも含みます。風邪予防や美肌保持などに効果的です。また、食物繊維、βクリプトキサンチンも含まれますので、便秘改善やガン予防への効果が期待できます。

【出回り時期】

アメリカ産が3月～5月

【選び方】

果皮の色合いが鮮やかであることと、果皮のハリやつや、大きさに関わらず手に持ったとき重量感があるものを選びましょう。

【保存方法】

購入後は、風通しのよい涼しい場所またはビニール袋かポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。