

フルーツセーフティ 新・輸入果物図鑑 【マンダリン（マーコット）】

【学名】 *Citrus reticulata*

【英名】 Mandarin orange

【科目】 ミカン科

【原産地】 アメリカ

●解説

1900年代初期、アメリカ農務省フロリダ柑橘局でミカン類とスウィートオレンジを交配育成し、誕生した品種といわれています。その後、1922年（大正11年）にフロリダの苗木農家であるチャールズ・マーコット・スミス氏により芽接ぎ繁殖されました。

マーコットはタンゴールの一種です。タンゴールとは、ミカンとオレンジの交雑種のことです。国内産の伊予柑、清見なども同じタンゴールの仲間です。

重量は100～150g前後で見た目は温州ミカンに似ていますが、味はミカンよりも濃厚です。果汁は豊富で濃厚な甘味とほのかな酸味があります。果皮は赤みの強い黄橙色です。少し種がありますが、じょうのう膜の袋ごと食べられません。日本には、アメリカとオーストラリアから輸入されています。国内では、佐賀県、長崎県、和歌山県などで、ハウスで作られています。

マーコットは、柑橘類の特徴であるビタミンCが豊富です。風邪予防や美肌保持などに効果的です。

【出回り時期】

アメリカ産（カリフォルニア）が2月～3月、オーストラリア産は8月～9月

【選び方】

果皮の色合いが鮮やかでハリとつや、手に持ったとき重量感があるものを選びましょう。果皮がしなびていたり、ふかふかしたりしているものは古いので避けましょう。

【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。