

出荷を前に選別される紅甘夏
＝出水市高尾野町下水流



紅甘夏 出荷ピーク 出水地区

出水地区(出水市、阿久根市、長島町)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た。オレンジ色に染まった実は柔らかくジューシーで、爽やかな甘さ
が特徴。出荷は東京や大阪、名古屋方面を中心に5月下旬まで続く。低温貯蔵庫に約60日間保管し、4月後半に出荷がスタート。出水市高尾

低温貯蔵 甘さ爽やか

野町下水流のJA鹿児島いずみ果実選果場では5月2日、従業員が紅甘夏に傷などがないか選別に追われた。1日50ト前後を出荷し、全体では1500トを見込む。
甘夏専門部会の大野健志部会長(68)は「気候に恵まれ、いつもの年よりいいでき。ほどよく酸味が抜けて、甘みがある」とPRした。

【問1】 出荷のピークをむかえた紅甘夏は、どこでいつ収穫されたものなのでしょう

【問2】 どのように貯蔵されたのでしょうか

【問3】 紅甘夏の特徴は何でしょう。29字で抜き出しましょう

【問4】 どの方面を中心に出荷されるのでしょうか

【考えてみよう】 身近な地域の特産物について、調べよう

むずかしい漢字とことば

収穫(しゅうかく)

低温(ていおん) 貯蔵(ちよぞう)＝たくわえておくこと 紅甘夏(べにあまなつ) 染(そ)まる 柔(やわ)らかく 爽(さわ)やか 特徴(とくちょう)＝とくに目立つこと 大阪(おおさか) 下旬(げじゅん)＝月のおわりのまで10日間 続(つづ)く 保管(ほかん)＝なくならないようにしまっておくこと 高尾野(たかおの) 果実(かじつ) 選果場(せんかじょう)＝しゅうかくした果実や野菜を大きさ、色、形などでえらんで、しゅっかするじゅんびをする場所 従業員(じゅうぎょういん) 傷(きず) 選別(せんべつ)＝より分けること 専門(せんもん) 気候(きこう) 恵(めぐ)まれ 酸味(さんみ) 抜(ぬ)ける

