



## = せとか =

### ミカン科

晩柑類の品種競争に勝ち残った優秀な柑橘  
ジューシーでコクのある甘みが魅力

#### 【発祥】

せとかは、昭和 59 年に長崎県にある、農林水産省果樹試験場口之津支場(現・独立行政法人果樹研究所)によって開発され、平成 10 年に育成を完了し品種登録されました。品種名の「せとか」は、開発に取り組んだ試験場(長崎県口之津町)から望む「早崎瀬戸」という地名や、瀬戸内地方での栽培が期待されること及びこの品種のもつ良香にちなみ名付けられました。

「清見」と「アンコール」の掛け合わせに「マーコット」を交配させて出来たタンゴールで、清見のジューシーさ、アンコールの甘さ、マーコットの歯切れのよい食感と、三者それぞれの長所を併せ持った品種です。(系統は異なりますが、同じ交配パターンの品種として「麗紅(れいこう)」があります。)果実の大きさは 200~300g 程度で、果皮は赤橙色をしており、非常に薄くて滑らかで、果汁はコクのある甘みと酸味がマッチした非常に上品な味わいです。温州みかんのように内皮(じょうのう)ごと食べられるため贈答用としても人気があります。金沢市中央卸売市場には長崎、愛媛、佐賀県から入荷しており、2月~3月頃にピークを迎えます。

毎年多くの品種が開発されては淘汰するなか、「せとか」は晩柑類の激しい品種競争に勝ち残った優秀な柑橘といえます。

#### 【選び方】

握りこぶしほどの大きさに凹凸が少なく、橙色が濃くツヤのあるものを選びましょう。

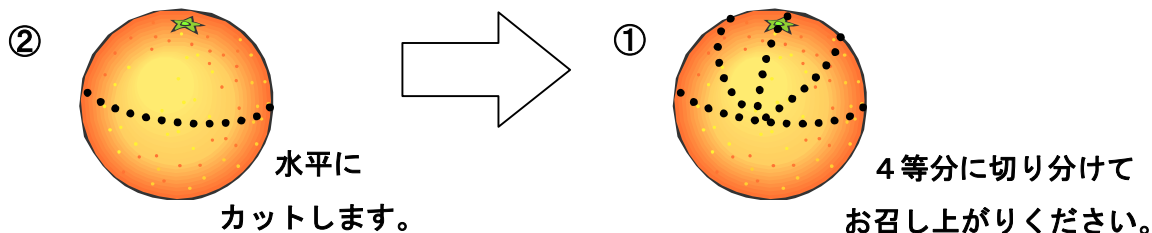
#### 【保存方法】

皮が薄い分、伊予柑や八朔に比べてデリケートなので、丁寧に扱ってください。温度が高い場所に置いておくと果皮が乾燥ししおれてくるので暖房の効いた部屋での保存は避けましょう。逆に冷えすぎも低温障害を引き起こしますので、冷蔵庫に入れる必要はありません。直射日光を避け、常温下で保存するのがよいでしょう。

今月の旬の一品

【食べ方】

外の皮が柔らかいので手で簡単にむくことができ、内皮（じょうのう）も薄いのでそのまま食べられます。外皮が薄くてむきにくい場合は、ナイフで八つ切りにして食べるとよいでしょう。



【栄養価】

ビタミン C、A、B1 が豊富なため、風邪予防や美肌効果が期待できます。小袋ごと食べられるので食物繊維をとることができます。食物繊維は腸の老廃物の掃除をし、腸の働きを整えてくれるので、便秘の解消に役立つとされています。

【実績】

金沢市中央卸売市場での「せとか」の取扱高推移

	平成 18 年度	平成 19 年度	平成 20 年度	平成 21 年度	平成 22 年度
重量	17,300	17,226	36,661	47,870	45,303
金額	13,243,700	12,192,600	21,231,090	23,082,780	26,983,530
卸売単価	766	708	579	482	596

