

# “生で、そのまま、皮ごとまるかじり！”

完熟きんかん「たまたま」をお召し上がりください

“生で、そのまま、皮ごとまるかじり”できる完熟きんかん。

宮崎県は**全国1位の生産量**を誇る産地です。

JA高千穂地区きんかん部会では、22戸の生産者が、高千穂・日之影町の気候を活かして栽培しており、**品質の高さは県内でもトップクラス**です。



おいしさのヒミツ①

「完熟」

ハウスの中で210日（約7ヶ月）以上、ゆっくり育て樹上で完熟させているので、甘く、華やかな香りが特徴です。



おいしさのヒミツ②

「厳しい基準をクリア」

糖度16度以上、果径2.8cm以上、果皮色および外観が綺麗な果実は宮崎県のブランド「たまたま」として出荷されます。

さらに、厳しい基準をクリアすると「たまたまExcellent」となります。

**本日皆さんが食べるのはこれ！**



**「たまたまExcellent」**  
糖度18度以上 果径3.2cm以上



おいしさのヒミツ③

「高千穂町、日之影町の気候」

中山間地域特有の冷涼な気候に恵まれた果実は、おいしいだけでなく、発色が鮮やかになります。



1年間、**たっぷりの愛情**を注いで育てました！



おいしさのヒミツ④

「生産者の愛情」

JA高千穂地区きんかん部会では、22戸の生産者が高い技術で、丹精込めて栽培しています。

# きんかん栽培 ～ 1年間の流れ～



4～5月：発芽、葉・枝の伸長



6～7月：開花

きんかんの花が咲きます  
※きんかんは年間5回程度開花します



3月：せん定

次作に向けた枝の整理を行います



8～10月：果実の肥大  
果実が徐々に大きくなって  
いきます



11～12月  
着色  
きんかん色に  
なっています



1～3月：果実の収穫

完熟した果実を収穫していきます