



# 「完熟きんかん たまたま」



## 商品の特長

完熟きんかん「たまたま」とは、選ばれた果実のみを大切に育てた温室育ちのエリート達です。加工用に比べ大きくて甘く、『生』のままおいしく食べられます。また、ガン抑制効果があるといわれるβ-クリプトキサンチンを多く含むなど健康にも良いとされています。

皮ごと丸かじり! 宮崎産完熟きんかんだからこそできる、きんかんの新しい食べ方です。

## 産地の工夫

～ 大きくて甘い!完熟きんかん「たまたま」の秘密 ～

きんかんは、1年に3～4回も花が咲きます。「たまたま」は、数多くの果実の中から傷のあるものや形の良くないものを手作業で摘み取り、選ばれた「エリート」だけが温室の中でゆっくりと熟すので、きんかんとは思えないほど「大きく」「あまい」そのまま食べられる「たまたま」が生まれるのです。

## 栽培ステージ

作型/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ハウス栽培												

● : 播種 ▲ : 定植 ■ : 収穫・出荷

## 商品ブランド認証基準等

### 商品ブランド認証基準

- ① 甘露煮などの加工用途ではなく、生で食べることを目的として、ハウス栽培で開花から210日以上を経過し、樹上で完熟させた、食味、外観の優れた果実。
- ② 経済連が定める県統一基準を満たす果実
  - ・品位:「青秀」以上
  - ・階級:「L級、直径2.8cm」以上
  - ・糖度:「16度」以上
  - ・着色:完全着色したもの
- ③ 出荷期間中に月2検体以上の残留農薬検査の実施

### 商品ブランド産地認定基準

- ① 部会組織が確立していること
- ② 産地規模がおおむね1ha以上であること
- ③ 計画的な生産・出荷を行っていること
- ④ 品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること
- ⑤ 生産管理の記録が整備されていること

### 商品ブランド産地名

JA宮崎中央 JAはまゆう JA串間市大東 JA都城  
JAこばやし JAえびの市 JA尾鈴 JA西都  
さいごう JA高千穂地区