

# イタリア原産、真っ赤なオレンジ！「タロッコ」



## 1. 果実の出荷時期と特長

出荷時期	3月下旬から6月上旬まで
特長	イタリアからやってきた、アントシアニンによる鮮やかな赤い果肉が注目の柑橘です。オレンジ色の果皮の柑橘とは、まったく異なる香りと味わいです。
備考	愛媛県は日本初にして日本一の「タロッコ」の産地です（平成20年産）。果肉が赤く染まるブラッドオレンジには、「タロッコ」のほか、「モロ」、「サンギネロ」などの品種があります。欧州ではイタリアを中心に生産が行われており、日本には主にジュースとして輸入されています。

## 2. 果実の食べやすさ

果皮	1：手で簡単にむけます。 2：手でむけますが、ややむきにくいこともあります。 <u>③：手でむくのが大変です。ナイフなどをご利用下さい。</u>
袋	1：薄く、食べてもほとんど気になりません。 <u>②：やや薄く、袋ごと食べることができます。</u> 3：厚く、口に残ります。袋をむいてお召し上がり下さい。
種	<u>①：ありません（まれに少量あることもあります）。</u> 2：あります。

## 3. 来歴

「Tarocco」は、20世紀初頭にイタリアでブラッドオレンジの品種「Sanguinello Moscato」から発生したといわれています。日本への伝来時期は不明ですが、愛媛県には1973年に導入されました。

※祖父母世代不明のため、3世代系譜図は省略