

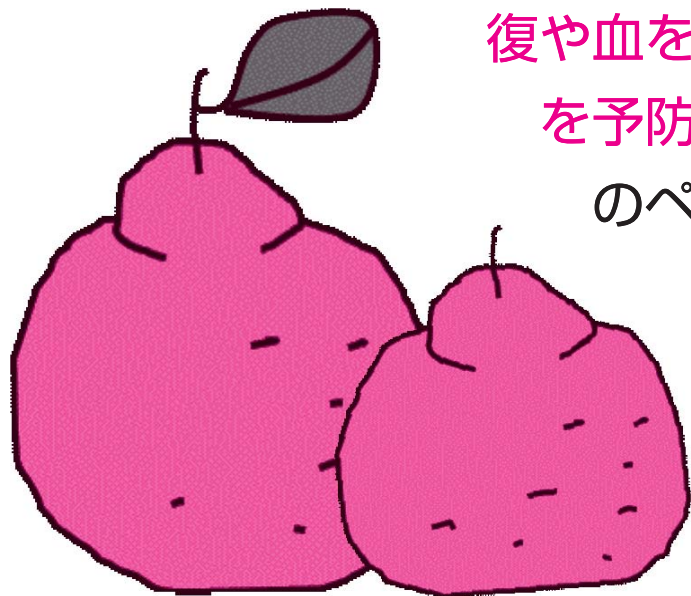
凸(デコ)っと突き出たヘタが特徴

デコポンの旬は2~4月です。ハウス栽培されたものは12月から販売されますが、露地栽培の旬のものが最も糖度が高く美味しいといわれています。

デコポンは清見とポンカンの交配で作られた品種です。本来の品種名は不知火（しらぬい）で、デコポンとは登録商標で糖度13度以上、クエン酸1.0以下という全国统一基準をクリアしたもののだけが使用できる名称です。特に色が濃い橙色で表面がきめ細かい物が味が良いと言われており、突き出たヘタの大きさは味には関係ありません。

デコポンはβ-クリプトキサンチンを含みます。この栄養素は柑橘系の代表的な栄養のひとつであり、がん予防効果が期待できます。また、酸味の成分であるクエン酸は疲労回復や血をきれいにする働きがあり、豊富に含まれるビタミンCは風邪を予防する力を持つと言われていています。さらに、薄皮には食物繊維のペクチンが多くおなかの調子を整える効果があります。

一年を通して栄養価が最も高くおいしいこの時期を逃さないようにしましょう。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。