



# ちょっと勉強室

No.188

平成25年 5月

## 今回のテーマは オレンジ



### (1) 基礎知識

オレンジはミカン科ミカン属の常緑小高木、またはその果実のことで、柑橘類に属します。学名はCitrus sinensis、英名がorange、和名はアマダイダイ(甘橙、甘代々)です。単に「オレンジ」というと、一般にはネーブルオレンジかバレンシアオレンジを指すことが多いですが、英語でorangeという「みかん」に訳されることが多いです。日本でいう「みかん」は、マンダリンオレンジの近縁である温州みかんを指します。また、果実のような明るい暖色をオレンジ色(橙色)といいます。

原産地はインドのアッサム地方といわれ、中国に伝わって中国品種群となり、16世紀頃にポルトガル人が地中海沿岸に中国種を伝え、これが地中海品種群になりました。その後アメリカ大陸にも伝わり、バレンシアやネーブルが大きな産業となり、世界各地に広まりました。日本には、1889年にアメリカからワシントンネーブルが導入され、この枝変わりからいくつかの品種が作られ、現在も栽培されています。1903年にはバレンシアが導入されましたが、日本では栽培に適する温度不足のため、商業用の栽培は殆どされませんでした。

国内で販売されているオレンジは、多くがカリフォルニアや南アフリカから輸入しているものです。ネーブルは国内でも栽培され、時期によっては国内産が主流となります。国産オレンジ類の仲間には、他にいよかんや清見等があります。

### (2) 種類

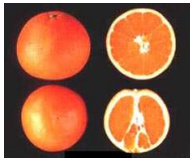
オレンジは品種が多く分類も様々ですが、柑橘類の分類ではスイートオレンジ、サワーオレンジ、マンダリンオレンジに大別され、一般的なオレンジの殆どはスイート種です。

#### バレンシアオレンジ



スイートオレンジの晩成種。重量は200~250g程度で、酸味と甘みのバランスがよく、果汁も豊富なので生食の他、ジュースにも適しています。国内産のオレンジとして福原オレンジという品種もあります。名前から、スペインのバレンシアが原産と思われるがちですが、本当のところは不明です。一説によると、ポルトガルで誕生し、大西洋アゾレス島を経由してアメリカに渡り、このオレンジがスペインのバレンシア地方で栽培されているものによく似ていることから、呼ばれるようになったといわれます。旬は、カリフォルニア産が3~7月、南アフリカ産が8~10月頃です。

#### ネーブルオレンジ



スイートオレンジの早生種。お尻の部分(果頂部)に「へそ」があるのが特徴で、英語でへそという意味のnavel(ネーブル)が名前の由来です。19世紀にブラジルでオレンジの枝変わりとして発生し、その後アメリカに導入され人気を博しました。果肉は多汁で甘みが多く、香りも豊かです。じょうのう膜(袋)が薄くて柔らかく、種も無いので食べやすいです。旬は、カリフォルニア産が11~5月、国内産は12~3月頃です。国内のネーブル産地は、広島、和歌山、静岡がトップ3です。

#### ブラッドオレンジ



果実はやや小ぶりで、果肉が血のように真っ赤なことから、英語で血を指すblood(ブラッド)という名が付けられました。イタリアが原産といわれています。生食よりもジュース等に加工されることが多い品種です。国内では愛媛県がタロッコという品種を栽培しています。他に、ネーブルの突然変異で誕生した、果肉がピンクのカラカラオレンジもあります。酸味が少なく糖度が高く、果汁が豊富で皮がむきやすいのが特徴です。

### (3) 栄養価

オレンジは、ビタミンCやクエン酸が多く含まれます。白い筋には柑橘類特有のフラボノイドの一種であるヘスペリジンが含まれています。日本食品成分表には、ネーブルとバレンシアの2種が記載されており、両者を比べると、ビタミンA、ビタミンC、カリウムはネーブルの方が若干多く含まれます。ブラッドオレンジの特有に赤色は、アントシアニンによるものです。