

花 の実ごろ 情報

2021

特別号 カンキツ



ウンシュウミカン



シラヌヒ



キンカン



ハナユズ



イヨカン



キクチレモン



シシユズ



ダイダイ

●イベント情報

都立公園イベント情報については

[都立公園イベントカレンダー](#)

[検索](#)

または、下記のアドレスにアクセスしてください。

https://www.metro.tokyo.lg.jp/event/index_list.html

◇花の見ごろ情報のホームページ

<https://www.kensetsu.metro.tokyo.lg.jp/jigyo/park/hananomigoro/index.html>

または、検索サイトにて 東京都建設局花の見ごろ情報で検索

東京都建設局公園緑地部計画課緑化推進担当 電話03-5320-5372

霜月の11月になると、街中で色づきはじめた柑橘類を目にすることができます。お近くの街中を散策してみてもいかがでしょうか。

**ウンシュウミカン(温州蜜柑) ミカン科ミカン属 学名: *Citrus unshiu*
常緑広葉樹 高さ4~5m 開花期 5月ごろ 花言葉 「純粹」・「愛らしさ」**

ウンシュウミカンは、温暖な気候を好むが、柑橘類の中では比較的寒さに強いいため、都内では庭木として戸建て住宅の庭先で見かけることができる。名前の由来は、一説によると中国浙江省にミカンの産地があったことから、その地名にちなんで「温州」と名付けられたと言われている。

温州が原産と思われがちであるが、柑橘類の研究の権威である農学博士の田中氏が文献調査及び現地調査等の研究により、昭和12年、鹿児島県長島町に推定樹齢300年の古木を発見したことから温州ミカンはこの地が原産との説を唱える。さらに、発見された木は接ぎ木されており、最初の原木は400~500年前に発生したと思われる。また、最近の研究においてDNA鑑定で解析を行ったところ、種子親がキシウミカン、花粉親がクネンボであることが推定された。

**キンカン(金柑) ミカン科キンカン属 学名: *Citrus japonica*
常緑広葉樹 高さ2~3m 開花期 6~7月 花言葉 「思い出」・「感謝」**

原産は中国で、14世紀ごろ日本に伝来したと言われる。キンカン属であるため、一般的な柑橘類とは別物。耐寒性が強いいため、関東地方でも栽培が可能である。

キンカンにも色々な種類があるが、マルキンカン、ナガキンカン、ネイハキンカンは甘酸っぱく、幾分ほろ苦いが皮のまま食べることができる。また、おせち料理の具材としても用いられる、「金冠」は、富に恵まれるようにと願掛け思いが込められている。

マメキンカンは、名のごとく、豆粒ほどの小さな実が成り、鑑賞用や盆栽に利用される。

**ハナユズ(花柚子) ミカン科ミカン属 学名: *Citrus hanayu*
常緑広葉樹 高さ2~3m 開花期 6~7月**

原産は日本と言われる。耐寒性が強いいため、都内で多く見かけることができる。本柚子は、*Citrus junos*とは別種である。違いとしては、樹は横に広がる樹形で、幹・枝の棘は少なく大きくない。果実の重さは1/2~1/3ほど、樹が小さいうちから多くの実を付ける。香りは弱いが果汁は多いので、ポン酢の材料に用いられる。皮は本柚子より薄く苦みが幾分少ないので、マーマレードやピールに用いやすい。

**イヨカン(伊予柑) ミカン科ミカン属 学名: *Citrus iyo*
常緑広葉樹 高さ2~4m 開花期 5~6月**

原産は日本、柑橘類の研究の権威である農学博士の田中氏によると、明治19年、山口県阿武郡東分村(現在の萩市)の中村正路方で発見されたとされる。親品種はクネンボ系の偶発実生と思われる。愛媛県の果樹栽培の先覚者である三好保徳氏が視察の際に見つけ、苗木等を持ち帰り栽培が始まる。当初は穴門みかん、紅みかんと呼ばれていましたが、昭和5年に伊予国に因んで伊予柑と命名された。初期のイヨカンは酸味が強く栽培が難しく収量が安定しなかったので思うように普及が進まなかった。現在のイヨカは、皮が薄く甘みがあり、酸味が抑えられ種も少なくなっているが、これは昭和30年愛媛県松山市の宮内義正農園で発見された枝変わりが元になっており、昭和41年「宮内伊予柑」と種苗名称登録された。

**ダイダイ(橙)ミカン科ミカン属 学名: *Citrus aurantium*
常緑樹広葉樹 高さ5~6m 開花期 5~6月**

原産は、インドやヒマラヤ地方。中国から伝来し、室町時代後期になって普及したと推測される。成熟しても落果せずに新旧の実が同一樹で見られることから、家が代々続く様に願いをこめ縁起を担ぐことを目的として正月の鏡餅やお飾りに利用される。

花は白い五弁で、4月下旬から咲き始める。食用については、香りは良いが、酸味と苦みが強いいため、果汁はポン酢、皮はマーマレードやピールに加工して利用される。皮は乾燥させたものを漢方薬では橙皮と言う。また、精油の原料としても利用され、ネロリ油(花)ビターオレンジ(果皮)プチグレン(未熟な実・葉・枝)の3つの香りをもつ。一方、八丈島では「カブツ」と呼ばれ島焼酎と苦みのある果汁を混ぜて飲むのが島のスタイルです。

**キクチレモン(菊池檸檬) ミカン科ミカン属 学名: *Citrus citrophorum limonioides*
常緑広葉樹 高さ2~3m 開花期 4月下旬~6月**

原産地は不明。1940年に八丈島出身の菊池雄二氏によってテニアン島から八丈島へ苗を持ち帰ったことが始まり。その後、小笠原諸島の父島や母島にも導入された。菊池レモンは、一般的なレモンとは違い、丸みを帯びた形で皮は薄く、柔らかい酸味である。形や味からしてオレンジとレモンとの交雑種と思われる。主な産地は八丈島や小笠原諸島の父島や母島で栽培がされており、大きなものでは果実の重さは300gを超える。小笠原では焼酎の水割りに、くし型やX型に切ったレモンを入れた「水レモン」として飲まれている。

**シラヌヒ(不知火) ミカン科ミカン属 学名: *Citrus reticulate shiranuhi*
常緑広葉樹 高さ2~4m 開花期 5~6月**

西暦1972年長崎県の農林水産省果樹試験場口之津支場で「清美(タンゴール)」と「ボンカン」の交配により生まれた品種。果実の頭部に凸があり、「デコポン」と思い浮かべるが、「デコポン®」は熊本県果実連の商標登録。許諾を受けない物は不知火となる。皮は向きやすく果汁も多く果肉も柔らかく食べやすい。収穫後は、一定期間貯蔵し熟成させると甘みが増す。

※タンゴール:柑橘類の雑種の呼称。清美は、オレンジと温州ミカンを交配させて作られた、国産初のタンゴール

**シシユズ(獅子柚子) ミカン科ミカン属 学名: *Citrus pseudogulgul*
常緑広葉樹 高さ3~6m 開花期 6~7月**

原産は中国と言われ、日本には奈良時代に入ってきたとされる。シシユズはユズではなくブントンの仲間にあたり、ユズのような強い香りはない。表皮はブツブツして凹凸がある。実はとても大きくて、直径20cm前後にもなるが外果皮(フラベト)と果肉の中果皮(アルベト)が非常に厚く、実の割に中身の果肉(砂じょう)は小さく水分も少なくパサパサしており生食に向かない。果肉はジャム等に加工、皮は灰汁抜きをしてマーマレードやピールに用いる。

※開花時期は年により変動します。