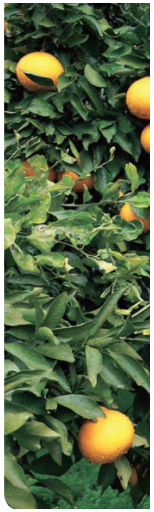
おすすめ！コープの商品

CO-OP 産直 和歌山県産 清見オレンジで作ったドライフルーツ

噛めばたちまち口いっぱいに広がる甘ずっぱさ！

和歌山県産の産直 清見オレンジを、低温で時間をかけて蜜煮にして乾燥させた半生食感のドライフルーツ。おいしい果物を届けたい生産者の思いと、果物のおいしさを残したいという製造者の思いがこもっています。

紀ノ川農業協同組合 生産者　井上雅夫さん



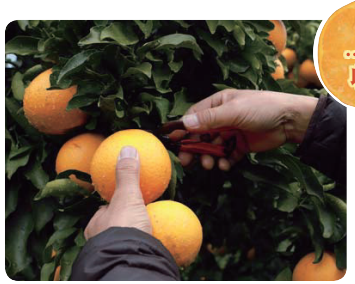
井上さんは農業の専門学校生時代に、品種改良の末、清見オレンジが誕生する瞬間に立ち会ったこともあって、清見オレンジには特別な思い入れがあるそう。「良い品物が作れて、収入が増えるとやっぱりうれしいよね。農業は人柄が大事。この先もこの産地の持続発展のために、この地で生産を続ける人たちとコミュニケーションを取って助け合い、仲間を増やしながら農業を続けていきたい」と語ります

どの実もかわいい！

産直 清見オレンジが“ドライフルーツ”になるまで

1 収穫　一つ一つハサミで収穫

みかんとオレンジを掛け合わせた清見オレンジ。木々にまんべんなく太陽光が当たるように育てます。気温を見ながら、霜が降りる前の１月に収穫をします。奥さんと２人、手作業で一つ一つ実を収穫して出荷します



2 下処理　冷凍保存してスライス

出荷された清見オレンジは、冷凍で保存。表面が少し解凍された状態でスライスした後、製造直前にアルコールで殺菌します

3 蜜煮　真空濃縮釜で煮る

シロップ液が入った７段構造の真空濃縮釜で、低温で沸騰させ濃縮し、時間をかけて規定の糖度になるまで煮ます。真空状態では沸点が下がるため低温で沸騰させることが可能に。蜜が実の中に入り込みます

煮崩わった清見オレンジはつやつや

4 乾燥　手で種を取り並べて乾燥

煮上がったら手作業で種を取り、形が崩れたものを取り除いて網に並べ、低温でじっくり乾燥させます

5 仕上げ　ブドウ糖をまぶし、封入して検査

網から手ではがし、ブドウ糖をまぶして実と実がくっつかないようにします。種が残っていないかを確認しながら、大きなものはハサミで一つ一つカット。封入前に再度ブドウ糖をまぶします。１パック分の容量に分けて封入し、異物が入っていないかをＸ線検査で、賞味期限や接着がまっすぐにされているかなどを目視で確認し出荷します

コープの産直

コープの「産直」は、生産者・生協・組合員がつながり、安全性が確保され、おいしさと環境配慮を兼ね備えた、生い立ちがはっきりわかる農畜水産物をお届けするコープならではの取り組みです

完成！

半生の食感がクセになるおいしさ！

南信州菓子工房株式会社
執行役員 製造部長
宮島清治さん

8ページで、レシピをご紹介

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP 産直 和歌山県産
清見オレンジで作ったドライフルーツ

宅配：4月4回に取り扱う予定です
店舗：一部店舗で取り扱っています

シリーズのご紹介

左から CO-OP 産直 信州産ふじりんごで作ったドライフルーツ、CO-OP 産直 高知県産ゆずで作ったドライフルーツ、CO-OP 産直 紀州産南高梅で作ったドライフルーツ

みかんとオレンジのいいとこ取り

果肉は鮮やかなオレンジ色、食べると口の中に甘ずっぱさと、みずみずしい果汁が広がる清見オレンジ。

「みかんとオレンジのいいとこ取りの清見オレンジは、香りが良く、種が少なく皮も薄いんですよ」と話すのは紀ノ川農業協同組合の生産者、井上雅夫さん。和歌山県紀の川市で、40年近く清見オレンジを生産しています。

作業は冬場に枝を切る剪定作業から始まります。４月の芽吹く前に剪定を終え、肥料をあげたり病気の防除をすると、６月には小さな白い花が畑にたくさん咲きます。「この花の香りが好きなんだよね」と井上さん。

草刈りをしつつ、８月に入るとその年の収穫量を考え、病気がないかを見ながら、きれいな実を残して数を減らす工程「摘果」で、品質を安定させます。10月頃には大きな実になり、１月頃まで待って収穫です。

「実にたっぷりの栄養がいくようできるだけ長く木にとどまらせて太陽の光を浴びさせます。安全と安心の追求は、私たち紀ノ川農協の目指すところでもあります。コープとの約束（基準）に沿って農薬や肥料を管理し、しっかり育てています」。井上さんは終始いきいきと話してくれました。

低温で時間をかけて

この清見オレンジをドライフルーツにするのが、長野県下伊那郡にある南信州菓子工房株式会社。独自の真空濃縮釜を使って、皮のまま低温で時間をかけてやさしく蜜煮にし、乾燥させブドウ糖をまぶして仕上げます。

「生の果物のおいしさを残したいという思いを込めて、清見オレンジの色・形・風味・香りを損なわないように製造しています」と話す宮島清治さん。随所で人の手や目を使っての作業があります。

「『おいしかったよ』という声をいただくと、こんなに喜ばれるものを作っているんだなと実感できて、何よりうれしいです。農家さんの気持ちも込めて作っています」と話してくれました。

果物のおいしさがぎゅっと詰まっています。召し上がったことのない方も、ぜひお試しください。