

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Mar/2021/vol.628



## スイーツ金柑「こん太」(静岡県清水) “Konta” Kumquat

「甘みが強く、そのまま食べられるスイーツ金柑」としてデビューした「こん太」は、平成 18、19 年の静岡県農林技術研究所の柑橘新品種試食会にて総合第1位、平成 23 年には「しずおか食セレクション」にも認定されています。見た目の感じはつるつるとした果皮が艶やかで、一つ一つが結構ずっしりとしています。「生のまま、皮ごと丸かじりを」というおすすめの食べ方があるように、一口戴くと甘みが一番先にやってくる、まさにスイーツの様な金柑です。半分にカットをすると断面はほとんど白く果肉がほとんどありません。皮も薄いので抵抗なく頬張れます。清水区でニンボウキンカンの枝変わりとして発見された甘みの強い「こん太」は今や清水の一押し金柑として、約 1 か月ほどと少し短い出回り期間ではありますが、注目を浴びながら駆け抜けてまいります。そんな希少なスイーツ金柑「こん太」、もともと柑橘の果皮には豊富に  $\beta$  クリプトキサンチン(自然免疫力を高める効果があるということが実証されている)という成分が入っています。金柑は柑橘の中でも皮を剥かずに食せるということで、そのような面でも注目されているそうです。