

清涼感あふれる初夏の味！「日向夏」^{ひゅうがなつ}



1. 果実の出荷時期と特長

出荷時期	4月中旬から5月下旬まで
特長	ふかふかでほんのり甘味のある果皮内側の白い部分と、爽やかな風味の果肉を一緒に食べることで、清涼感あふれる味わいになります。
備考	愛媛県は、宮崎県、高知県、静岡県に次ぐ「日向夏」の産地です（平成20年産）。愛媛県と静岡県では“ニューサマーオレンジ”、高知県では“小夏” ^{こなつ} と呼ばれています。

2. 果実の食べやすさ

果皮	1：手で簡単にむけます。 2：手でむけますが、ややむきにくいこともあります。 ③： <u>ナイフでリンゴのように果皮の外側（黄色い部分）をむいて下さい。</u>
袋	1：薄く、食べてもほとんど気になりません。 ②： <u>やや薄く、袋ごと食べることができます。</u> 3：厚く、口に残ります。袋をむいてお召し上がり下さい。
種	1：ありません（まれに少量あることもあります）。 ②： <u>あります（種ができない系統もあります）。</u>

3. 来歴

1820年頃に現在の宮崎県宮崎市の真方安太郎氏の宅地内に偶発実生^{ぐうはつみしよう}として発生した品種です。

※父母世代不明のため、3世代系譜図は省略