

報道関係者 各位

香川県農業協同組合

ひとしずくで、食卓がさわやかに。 さぬきグリーン「璃の香」の出荷が最盛期！

J A香川県高松市西部かんきつ共撰場では、さぬきグリーン「璃の香（りのか）」が最盛期を迎えています。令和3年から夏場の果樹品目として導入を進めており、県内では高松市を中心に30人の生産者が栽培しています。

まろやかな酸味が特徴の柑橘類で、同集荷場では黄色に色づく前の緑色の果皮の状態で収穫し「さぬきグリーン「璃の香」」としてブランド化に取り組んでいます。通常のレモンと同じように果汁を絞って料理のアクセントとして使用されています。

園地で収穫の様子や味の特徴などをご案内しますので、ぜひ、取材をお願いします。

■取材について※取材いただける場合は事前にお問い合わせ先までご連絡をお願いします。

日 時：令和7年9月12日（金）8時30分から9時30分（雨天中止です）

場 所：さぬきグリーン「璃の香」栽培園地（高松市中山町）

<スケジュール>

時間	場所	内容
8:10	JA 香川県高松市西部かんきつ共撰場 （高松市香西南町515）	集合
8:30 ～ 9:30	生産者 福家 崇様の園地 （高松市中山町）	J A担当者が、「璃の香」の生産概況や出荷、今年の出来などについて説明します。 生産者 福家様による収穫の様子の撮影、インタビューが可能です。

◎「道の駅 源平の里むれ」にて販売している「璃の香チーズケーキ」の試食を予定しています。

■令和7年産 さぬきグリーン「璃の香」について

品種名：璃の香

出荷：8月中旬～9月下旬まで

品種特性：「リスボンレモン」×「日向夏」の交配組み合わせで出来た日本生まれの品種で、果面が滑らかで種が少なく、果肉や果汁が多いことが特徴でまろやかな酸味と豊かな香りが特徴です。うどんや素麺の麺つゆや、ビールにひと絞りを入れるなど、通常のレモンと同じ用途で使うことができ、料理へのアクセントになります。



■令和7年度生産概況

香川県内では、高松市を中心に約35トンの出荷を予定し、県内を中心に京浜、京阪神方面へ出荷しています。市場評価も高く近年、香川県内でも改植、新植が進んでおり出荷量が年々増加しています。

今年度産の香川県産璃の香に関しては、梅雨明け以降の連日の猛暑による生育が懸念されましたが、生産者の徹底した管理により非常に良い仕上がりとなっております。

(詳細)

- ・出荷数量 : 35トン予定
- ・主な出荷先 : 県内・岡山・長野・京浜・京阪神方面

【本件に関するお問い合わせ先】

J A香川県 高松市西部かんきつ共撰場 担当：池下 電話：087-881-2437

※情報提供：J A香川県 総合企画部総合企画課 総合企画グループ 電話：087-825-1233