

令和3年度さくら湯恒例企画

きんかん(金柑)湯

2月26日(土) 1日限定

時間 6:00~24:00 <終日>

山鹿市の特産・きんかん(金柑)について

鹿央～鹿本エリアは県内最大のキンカンの産地です。鹿央物産館など山鹿市内では、1月下旬から3月中旬の間、果皮が柔らかく甘くて美味しいキンカンが店頭に並びます。十分に熟すまで樹上に実を生らせておくキンカン作法を「完熟栽培」といい、糖度が18～20度、果実の大きさは直径が3～4cmの大粒のハウスキンカンは「夢小町」と名付けられています。

キンカンは、かんきつ類の中で最も果実が小さく、皮に甘みと栄養がたっぷり含まれています。ミカンに比べて、カルシウムが約7倍、鉄が約4倍、カリウム、ビタミンCが約2倍の栄養価があり、かんきつ類にはあまり含まれないビタミンEを多く含むのも特徴です。昔から、風邪の民間療法薬としてよく食べられていました。きんかんの効能は血行がよくなり、体がポカポカと温まり、新陳代謝の促進が期待できると言われています。

(協力) 山鹿市農業振興課 鹿央物産館

さくら湯受付で山鹿市特産・完熟きんかん『夢小町』の
販売を行います！
ぜひお買い求めください。

山鹿市さくら湯 電話:0968-43-3326

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を行いながら実施します。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。