

## 3月14日（火）

きょうは、デザートの“はるか”についてのお話です。

“はるか”は、日向夏<sup>ひゅうがなつ</sup>・別名<sup>べつめい</sup> ニューサマーオレンジが品種改良<sup>ひんしゅかいりょう</sup>されて生まれた品種<sup>ひんしゅ</sup>で、約25年前の平成8年に品種登録<sup>ひんしゅ</sup>された、まだ新しい柑橘類<sup>かんきつるい</sup>の果物<sup>くだもの</sup>です。

“はるか”の見た目は、レモンと同じ色をしていますが、その見た目とは違い<sup>ちが</sup>、酸<sup>す</sup>っぱさが少なく、切った時に広がる爽やかな<sup>さわ</sup>香<sup>かお</sup>りが春の訪<sup>おとず</sup>れを感じさせてくれます。ゴツゴツとした、酸<sup>す</sup>っぱそうな皮からは想像できない、上品な甘<sup>あま</sup>さが特徴<sup>とくちょう</sup>で、プルとした食感<sup>しょっかん</sup>が人気の果物<sup>くだもの</sup>です。見た目は本当に酸<sup>す</sup>っぱそうに見えますが、甘味<sup>あまみ</sup>があって食べやすいので、残さずにしっかり食べましょう。