

9月おすすめ食材

2011/09/01発行



有限会社 田嶋青果

TEL:03-5492-5880

FAX:03-5492-0222

<http://www.tajima-seika.com/>

野菜

Vegetables



ぎんなん（銀杏）

熱すると半透明の鮮やかな緑になり、彩りを兼ねて茶碗蒸しなどの具に使われたり、酒の肴としても人気がある銀杏は、大粒晩生の藤九郎、大粒中生の久寿（久治）、大粒早生の喜平、中粒早生の金兵衛、中粒中生の栄神などの品種が主なものとして挙げられる。日本全土で生産されているが、特に愛知県中島郡祖父江町（現：稲沢市）は生産量日本一である。



秘伝豆（枝豆）

この豆は東北の在来種から選抜され品種として登録されました。枝豆でも大豆でもOKで、ひたし豆やこだわりの秘伝豆腐・秘伝味噌まで作られている。しかしこんな優秀な豆も大きな欠点があり、枝豆としての収穫時期が9月中下旬で、ビールのおいしい時期を逃してしまうことですが、枝豆の中でも最も大粒の品種で、食べ応えがある美味しい豆なので一度おためし下さい。



さつまいも

ジャガイモと同様に中央アメリカ原産でスペイン人が世界に広めた重要な救荒作物ですが、温暖な地を好むので 日本では主に関東以南で栽培されています。日本へは、はじめは沖縄に伝わりその後に鹿児島、長崎へと広がって行きました。品種は「紅あずま」「紅赤」「高系14号」等が関東の主要品種でその他「黄金せんがん」「安納いも」「紅さつま」等は鹿児島地方からの入荷となります。果肉が紫色の「紫いも」などもこの時期入荷が始まります。

9月おすすめ食材

2011/09/01発行



有限会社 田嶋青果

TEL:03-5492-5880

FAX:03-5492-0222

<http://www.tajima-seika.com/>

果物

Fruit



梨

この時期、水分がたっぷりで甘みのある梨はとてもおいしいです。

日本の梨は大きく分けて赤梨と青梨子があります。赤梨は「幸水」「豊水」☒「新高」など皮の色が茶色で、青梨子は「二十世紀」のように皮の色が緑色を☒しています。赤梨の方が甘みはありますが、二十世紀なども水分が豊富で夏の☒疲れを癒してくれます。梨はあまり日持ちがしませんので買ったなら早めに食べ☒ましょう。



りんご

アダムとイヴやニュートンの万有引力で出てくるほど古くからある果物のひとつで、☒日本では明治以降に栽培が盛んになりました。

現在においても、品種改良が盛んに行われており、含まれている成分が便秘の解消や老化予防などの効果で注目される果物です。

品種が多いのでここでは代表的な物をご紹介します。「つがる」「ふじ」「紅玉」☒「王林」「ゴールデンデリシャス」「シナノスイート」で毎年9月～11月頃まで☒各産地からいろいろ入荷してきます。是非、産地と品種に注目して食べて見て下さい。



くり

秋の味覚を代表する「栗」は、「筑波（つくば）」「丹沢（たんざわ）」☒

「利平（りへい）」「国見（くにみ）」などの品種があり、9月初旬から10月初旬☒にかけて入荷してきます。最近では、粒が大きく甘みもある「筑波」が人気で加工用☒にも利用されています。主な産地は熊本県、愛媛県、茨城県などです。