

# 5月おすすめ食材

2012/05/01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



### そら豆

原産地についてはエジプト説、ペルシャ説、カスピ海南部説などがあります。そら豆を「空豆」と書くのは、さやが空をむいて実るところからついた名前ですが、さやの形が蚕の形に似ているところから「蚕豆」と書くところもあります。☒旬は4～6月頃の初夏ですが、最近是一年中楽しめる様になっています。高温多湿に弱いので夏にかからないように秋に種をまいて初夏に収穫します。☒品種は、サヤが大型で大粒の大粒種（一寸そら豆）が主流となっています。主な産地は鹿児島、愛媛、千葉、茨城、宮城などです。



### アスパラ

アスパラガスは地中海沿岸原産で古代ギリシャ時代から栽培されていました。日本に入ってきたのは江戸時代で主に観賞用でした。昭和40年代までは北海道で栽培されていたホワイトアスパラガスが主流でしたが、今ではグリーンアスパラガスの人気が高まり、長野県をはじめとして全国で栽培されています。2つのアスパラガスは元は同じアスパラガス。グリーンアスパラガスは太陽の光に当てて育てますが、ホワイトアスパラガスは盛り土をして日に当てないで育てたものです。露地ものの旬は5～6月。産地は、涼しい気候の地域が栽培に適しているため、春のごく早い時期には、佐賀県、長崎県などから、その後、長野県、福島県、北海道などへと、次第に北上します。



### にんにく

日本には奈良時代に中国から伝えられ、主に薬用として用いられていました。品種は多くなく、日本の主な品種は、壺州早生、遠州極早生、上海早生、嘉定白、ホワイト六片、福地ホワイトなどです。

青森産は、周年安定して出回っていますが、新物が出回るのは5月～9月です。中国産は周年安定して輸入されています。都道府県別にみた収穫量割合は、青森県が全国の約7割を占めています。次いで香川県になっています。

# 5月おすすすめ食材

2012/05/01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



### アメリカンチェリー

日本に輸入されているチェリーは、主に、カリフォルニア州とワシントン州（アメリカ西海岸の地域）です。カリフォルニア産は5月初頭から始まって6月下旬まで。ワシントン・オレゴン産は6月中旬から7月いっぱい、順に店頭に並びます。代表的な品種をご紹介します。

#### ◆ビング(BING)

アメリカンチェリーの主力品種です。全輸入量の約9割を占め、アメリカ西海岸北部のワシントン州やオレゴン州から、6月中旬から7月頃に輸入されます。果皮の赤黒い色から別名“ダークチェリー”とも言われます。果肉も濃い赤紫色で、酸味が少なく甘みが強く、こくがあります。また、病気に強く、果肉が硬めのため長距離輸送に耐えることも主力品種となった要因でしょう。

#### ◆レイニア(RAINIER)

日本のさくらんぼに似た赤黄色の果皮をしています。果肉は柔らかく、甘みも非常に強いので、ビングが苦手な人もレイニアなら大丈夫という人が結構いるようです。カリフォルニア州でもワシントン州でも栽培されていますが、輸入量は少なく、価格もビングより高めです。

#### ◆ブルックス(BROOKS)

アメリカンチェリーのトップバッターとして、市場に一番早く出回ります。レイニアとビング種を掛け合わせた交配種で、見た目はビングとよく似ていますが、若干赤みが強いようです。実がしっかりして果肉は歯ごたえがあります。5月～6月上旬までカリフォルニア州から輸入されます。ビングに較べやや酸味が強いのが特徴です。

#### ◆ツラーレ(TULARE)

トップバッターのブルックスと、ビングの間に出荷されます。ビング種から交配された早生種で、ハート型に似た形が特徴的です。

# 5月おすすめ食材

2012/05/01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



### グレープフルーツ

グレープフルーツは18世紀前半に西インド諸島のバルバドスで発見された『ぶんたん』と『オレンジ』の自然交配種です。19世紀にアメリカのフロリダに伝わり、日本へは大正初期に伝わりましたが、気候が合わず、栽培普及はしませんでした。

果肉の色によりホワイト種、ピンク種、ルビー種などと分類される事が多く、一般的に赤肉系の方が甘味が強いようです。

「ホワイト」

果実が黄白色で、さわやかな酸味が特徴的なもっともスタンダードなものです。

「スタールビー・ダークレッド」

果実が赤系で、色がとても濃く、甘いグレープフルーツです。

「ルビー」

果実が薄い赤系で、甘みに富み、酸味が苦手な人向きのグレープフルーツです。

「ピンク」

果実が桃色で、甘く、酸味も豊富に含んでいるグレープフルーツです。



### 小玉すいか

原産地は野生種が見つかった南アフリカとされていますが、日本に伝わったのは安土桃山時代（1560年代）にポルトガル人からという説や、17世紀に隠元禅師が中国からという説があるようです。

大玉すいかと同じく、淡緑色に縞皮と果形も変わりませんが、重さは1～3kgと冷蔵庫に丸のまま入るのがセールポイントです。果肉の色は赤系と黄系、形は円形からラグビーボール形などがあります。外見や味も大玉と変わりませんが、果皮が薄いので可食部分が多く甘みもあります。「紅こだま」「ひとりじめ」「姫甘泉」などがあります。