

9月おすすめ食材

2012/09/01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



秋ナス

「秋なすは嫁に食わすな」ということわざがあるほど、秋なすはおいしいとされています。これは、秋になって昼夜の温度差が大きくなり、果肉がしまってより一層おいしくなるからです。他にも、なすは体を冷やす作用があるので、子供ができなくなるのを心配した姑の言葉という説もあります。

まだまだ関東近県から多く入荷があります、是非たくさん食べて下さい。



栗（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。主な産地は茨城県、愛媛県、熊本県などです。



クレソン

ピリッとした辛さとさわやかな香りが特徴で、ステーキなどの付け合わせには欠かせません。付け合わせ以外にもサラダやスープはもちろん、炒め物、おひたしや和え物などいろいろと利用できます。栄養的にはカルシウム、カロテンを多く含んでいます。

市場には、栃木県、静岡県などから入荷しています。

9月おすすめ食材

2012/09/01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



いちじく（無花果）

いちじくはヨーロッパではアダムとイブの時代から「知恵の木の実」と呼ばれ、日本では薬の木と云われ今に伝わる歴史ある果物です。

百種類以上の品種があり、色も、薄いグリーン、ゴールドイエロー、ブラウン、赤、パープルとさまざまです。産地は、愛知県、愛媛県などです。

◆榊井ドーフィン（ますい）

国内で販売されるいちじくの約8割が「榊井ドーフィン（ドウフィン）」です。

1909年に広島の榊井氏がアメリカから日本に持ち帰ったので、その名前がつけました。栽培のしやすさと日持ちのよさから全国に広まり、ほどよい甘みとさっぱりとした風味が、生食のジャムなどにもおすすめです。

◆蓬萊柿（ほうらいし）

中国から370年ほど前に伝わったといわれる品種で、日本に定着して長いため「在来種」や「日本いちじく」とも呼ばれます。主に関西より西で栽培されていて、適度な甘みとほのかな酸味があり上品な味わいです。ただ、お尻の部分が割れやすく日持ちが悪いため、関東方面にはあまり出回りません。



ピオーネ

「巨峰」と「カノンホール・マスカット」を交配して作られたブドウで1973年（昭和48年）に登録されました。大粒の紫黒色をしていて、1粒のサイズは15～20gほどになります。酸味は少なめで甘みがあり、キュッと締まった歯触りのよい食感と上品な風味が楽しめます。時期は7月～10月頃。主産地は岡山、山梨、広島などです。

ピオーネは種ありと種なしがありますが、種なしのものは「ニューピオーネ」とも呼ばれます。

9月おすすめ食材

2012/09/01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

梨は大きく分けると、日本梨、中国梨、洋梨の3種に分けられます。大きな特徴の違いは、カスと呼ばれる石細胞の含有率にあります。日本梨と中国梨は石細胞の含有率が高いためシャリシャリとした歯触りがあり、逆に、洋梨は含有率が低いためになめらかです。そのため日本梨は「サンド・ペア（砂梨）」と呼ばれ、洋梨は「バター・ペア」と呼ばれています。

また、さらに日本梨は大別して青梨系と赤梨系に分けられます。青梨系は二十世紀梨などがあり、赤梨系には幸水、豊水、新高さらに愛宕などがあり、最近品種が増えています。今月は日本梨をご紹介します。

◆二十世紀梨

果肉はなめらかで果汁も多く、適度な酸味と糖度を備えた青梨の王者です。千葉県松戸市で偶然できた品種です。主に鳥取県で育てられました。松戸市にはその由来から今でも「二十世紀が丘」の地名が残っています。収穫時期9月上旬～下旬。

◆幸水

酸味も少なく、甘みと水分がよくミックスされて非常に糖度が高く果肉が柔らかい。収穫時期が早いため、早くから秋の味覚を楽しめます。収穫時期は8月中旬～下旬。

◆豊水

1つが350～500グラムと大きいわりに甘みが強く、果汁も多く、肉質も柔らかい。二十世紀と比較して赤梨の王者と言われます。収穫時期は9月上旬～20日ごろ。

◆新高

赤梨の系統で、少し芳香があり、貯蔵性が高い。大きいもので1つ1キログラムにもなります。収穫時期は10月中旬～11月中旬。

◆愛宕

1つが1キログラム以上にもなるため、食べ応えがあります。甘みと歯ごたえがあるのも魅力です。収穫時期は11月下旬～12月下旬。