

10月おすすめ食材

2012/10/04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



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、長崎へと広がっていきました。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。



枝豆（秘伝豆）

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ます。▣
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。



まつたけ（松茸）

独特的の香りを持つ日本を代表するきのこで、「万葉集」にも記載があるほど古くから親しまれています。赤松の林をはじめ、黒松、えぞ松、はい松などの根に菌根を形成して発生するが、生木の根と結合して生じるので人工栽培は難しく、いずれも自生。▣
名の由来は松の根元に生じることによる。▣

「香りまつたけ、味しめじ」といわれるよう、特に香りが強く肉質は緻密で歯触りがよいので、焼きまつたけ、蒸しまつたけ、土瓶蒸し、吸い物、炊き込みご飯、すき焼きの具など、独特の香りと味を生かした和風料理に使われることが多い。▣

国内の主な産地は京都、長野、広島、岩手など。特に京都とその周辺地域でとれるものが味、香りともによい。1960年ごろからは生産量が減少し、韓国、中国、カナダなどから安価な輸入品も多く輸入しているが、国内産に比べて香りがやや弱い。▣

発生場所は毎年10 cm位移動し、時期は産地によって遅早があるが、6月ごろに出るのを早(さ)まつたけ、7月ごろのを土用まつたけ、8月ごろのを走りものという。

10月おすすめ食材

2012/10/04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



つがる（りんご）

ゴールデンデリシャスと紅玉の掛け合わせにより誕生したこのりんごは、早くから収穫ができ甘みと酸味のバランスも良く、この時期とても人気のりんごです。☒

親が紅玉とあって調理にも向いています。主産地は青森県・秋田県・岩手県などです。このあと入荷が始まる、「シナノスイート」「秋映」などの親にもなっています。是非一度食べてみて下さい。



富有柿

完全甘柿の代表品種で、生産量は市場の半数以上を占めます。☒

原産は岐阜県で、1857年から栽培されている歴史の長い柿です。

形はふっくらと丸みがあり、果皮はオレンジ色。果肉はやわらかくて果汁も多く、甘みが強いのが特徴です。日持ちは良く10月下旬頃から出回ります。



洋なし

秋から冬にかけてが旬の西洋梨。代表的な「ラ・フランス」のほか、「ル・レクチエ」や「バートレット」「オーロラ」などさまざまな品種が店頭に並びます（画像はレッドバートレット）。外観はでこぼことしてて特徴的ですが、果肉はジューシーで甘くとろけるような食感をしていて、一度食べたらやみつきになるおいしさです。☒

ただ、西洋ナシは追熟が必要なため、食べ頃を見極めるのが少し難しい面もあります。初めは失敗することもあるかもしれません、何度か試すとコツが分かってきます。