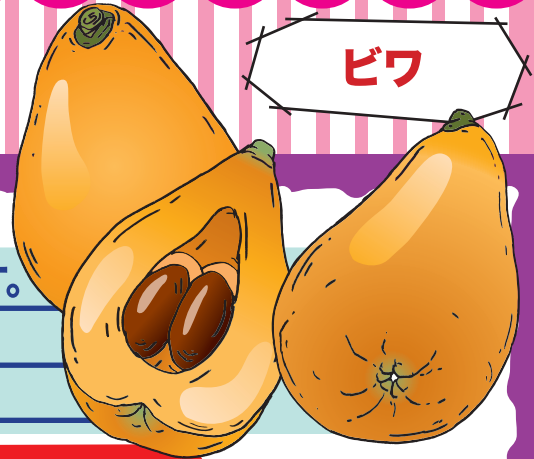


当店からのご提案

旬の果物あれこれ

風薫る初夏、ビワの実が旬をむかえています。
生食はもちろん、スイーツづくりなどにも活用してみませんか。



ビワ

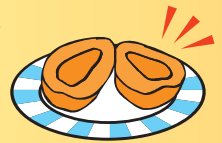
原産地は？

中国の江南地方が原産で、日本には奈良時代に渡来したといわれています。現在、生産量がもっとも多い「茂木」という品種は、江戸末期、長崎のある女性が中国船から入手したタネを自宅の庭にまいたものが成長。以来、栽培が始まったといわれています。



ビワを選ぶポイントは？

果皮にハリがあり、ヘタがしっかりしているものを。また、産毛が残っているものほど新鮮です。



名前の由来は？

中国名は「蘆橘」(ロウクワツ)といいますが、日本では果実の形が楽器の琵琶ににているのでいつしか枇杷(ビワ)と呼ばれるようになったとか。



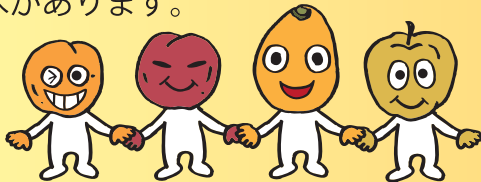
上手な保存法は？

ビワは追熟しないので、買ったなら早め(2~3日以内)に食べましょう。また冷蔵庫での低温保存は傷みのもと。風通しのよい冷暗所で常温保存し、食べる寸前に冷やすようにしましょう。



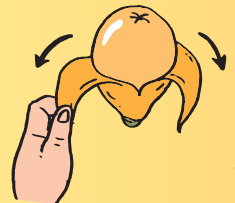
仲間の果物は？

ビワはバラ科ビワ属の常緑喬木で、気候温暖な土地が栽培に適しています。バラ科の仲間には梅・あんず・梨・すももなどの果樹木があります。



おいしく食べるポイントは？

- 皮は、底のほうから頭の軸に向かって剥くと、簡単に剥けます。また、剥いた後はレモン水に浸すと変色がある程度抑えられます。
- タルトにのせたり手づくりの洋菓子にトッピングするとおしゃれなデザートに。
- たくさん手に入ったときはジャムやシロップ煮にして冷蔵保存したり、果実酒として漬けるのも良いでしょう。



生産地は？

長崎県や鹿児島県などでよく栽培されている「茂木」、千葉県や愛媛県などで栽培されている「田中」などの品種が有名ですが、現在は新品種も多く出回っています。

ビワの年間収穫量

第1位	長崎県	約33%
第2位	千葉県	約21%
第3位	愛媛県	約12%

※2012年農林水産省統計より

