

旬の果物あれこれ

サクランボ

梅雨の到来とともにサクランボの出荷が最盛期をむかえています。

ルビー色に輝く果実を味わってみませんか。



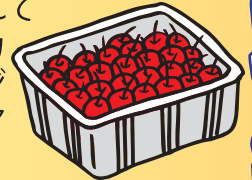
原産地は？

現在、食されているサクランボは西洋実桜の果実。アジア西部が原産地と言われ、有史以前にヨーロッパ諸国に伝えられ、栽培されてきました。日本には明治初期に苗木が渡来、各地に移植されましたが、その中で一番に栽培に成功したのが山形県です。



生産量の多いサクランボは？

「佐藤錦」。この品種は大正11年、山形県東根市の佐藤栄助氏が長い歳月をかけて生み出したもの。その他、紅秀峰、高砂、ナポレオンなどが多く生産されています。輸入品はアメリカ産のものが主で、ニュージーランド、オーストラリアからも輸入されています。



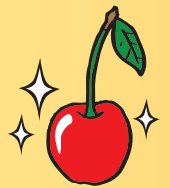
名前の由来は？

実が可愛いので桜の坊ちゃん、つまり「さくらのぼう」が訛って「さくらんぼう」、それが詰まって「サクランボ」と言うようになったとか。和名や学術名では「桜桃(おうとう)」と呼び、加工品や輸入品は「チェリー」と呼ぶことが多いようです。



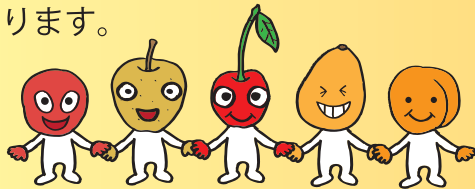
新鮮なサクランボの選び方は？

赤いルビーとも言われる果実。色が輝くように赤く、つやがあるものを。追熟しない果実なので、青みの残っているものは避けるのが賢明です。また、枝の緑がみずみずしいものほど新鮮。



仲間の果物は？

バラ科サクラ属の果実。バラ科の仲間には梅・あんず・梨・すもも、ビワなどの果樹があります。



上手な保存法は？

- サクランボは食べ頃に熟した時点で収穫されます。買ったらすぐに食べるのが最もおいしい食べ方。
- ちょっと保存したいときは新聞紙などで包んで冷暗所や冷蔵庫の野菜室へ。ただし、長時間冷やし過ぎると味を損ねるのでご注意ください。



生産地は？

山形県が断トツの生産量を誇っていますが、サクランボは気候変動に左右されやすく、2位以下は北海道、山梨、青森、秋田、福島などの県が毎年、生産量を競っています。

サクランボの年間出荷量

第1位	山形県	約75%
第2位	北海道	約9%

※2014年農林水産省統計より