

当店からのご提案

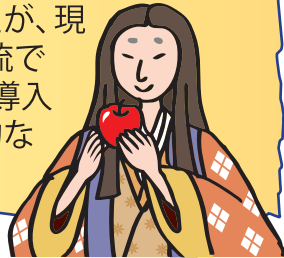
# 旬の果物あれこれ

## リンゴ

秋風とともに今年も新リンゴが出回り  
始めました。リンゴのさわやかな香りと味を  
楽しむために、知っておきたい情報をご紹介します。

### 原産地は？

原産地はよく分かっていませんが、トルコでは紀元前6千年頃の炭化したリンゴが発見されているそうです。日本では平安中期ごろ中国から渡来した品種が「和リンゴ」として栽培されて来ましたが、現在は「西洋リンゴ」が主流で明治4年、アメリカから導入した苗木をもとに本格的な栽培が始まりました。



### おもな生産地は？

収穫量では青森県が断トツですが、生産品種のベストスリーは「ふじ」が圧倒的で約52%、以下「つがる」約14%、「王林」約8%となっています。

#### 年間収穫量ランキング

第1位	青森県	約57%
第2位	長野県	約21%
第1位	岩手県	約7%

※2012年農林水産省統計より

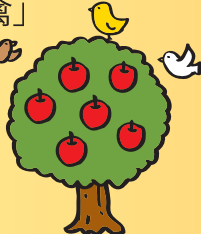
### 名前の由来は？

日本では漢字で「林檎」と書きますが、これは野生種の「和リンゴ」の漢名。「本草綱目」という中国の書物には「味が甘いためたくさんの禽（鳥）を林にまねくので「林檎」の名が付いた」とあり、別名「来禽」とも呼ぶとあります。

林檎



来禽



### おいしいリンゴの選び方は？

軸が太くて、果皮にハリとツヤがあるもの。また果皮全体がよく色づいて、尻の部分が黄色いものほど糖度が高いと言われています。

果皮にハリとツヤがある

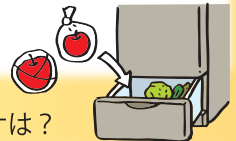


軸がしっかりしている

全体が赤く色づいている

### かしこい保存法は？

リンゴはエチレンという成長ホルモンをだすため、他の果物や野菜にも影響をあたえます。冷蔵庫で一緒に保存するときは、必ず1個づつラップやポリ袋に入れて保存しましょう。



#### ●リンゴが一年中出回っているワケは？

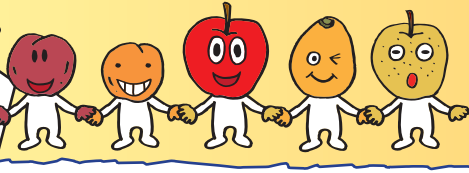
リンゴはスーパーや果物店などでは一年中見かけますが、これは「CA貯蔵法」という保存技術で仮死状態にして長期保存しているため。ご家庭の冷蔵庫で保存するときはできるだけ早く食べましょう。



### 仲間の果物は？

リンゴはバラ科リンゴ属の果実。バラ科の仲間にはウメ・ビワ・ナシ・スモモなどがあります。

バラ科



### リンゴの仲間はず？

世界中には数千から1万以上の品種があるそうですが、現在日本で登録されているリンゴは85種前後とされています。

