

# 6月のくだもの頒布会

～くだもののおはなし～

## さくらんぼ Cherry



さくらんぼは有史以前からヨーロッパ各地で自生していて、栽培も紀元前300年頃にはすでに行われていたようです。現在のようなさくらんぼが日本で栽培されるようになったのは明治初期のことです。アメリカやフランスなどの品種が導入され、それらが北海道や山形県などで定着し、現在では山形県をはじめ青森県や山梨県などでも栽培されています。

### ●さくらんぼの栽培

さくらんぼは高価なフルーツです。それは気象条件の難しさに加え、栽培の手間が驚くほどかかるからです。

気候的に本来は、4～5月上旬の遅霜が軽く、6～7月上旬が比較的湿気と雨が少ないことが理想的です。山形県は全国でも数少ない適作地ですが、それでも遅霜があり、梅雨もあります。そこで生産者は、燃焼資材や防霜ファンを使うなどしてつぼみや花が凍らないようにこまめに霜対策を行います。

受粉はミツバチを放し飼いにする方法と、人の手で毛バタキを使う方法などを組み合わせ、確実に受粉させます。また、実が雨にあたると実割れしてしまうので、雨除けハウスは欠かせません。さらに日当たりが悪いと色がつかないことから、収穫期が近づくと、日かげをつくる余計な葉をつみとるなど、毎日手をかけます。

いよいよ収穫ですが、これも1個1個色つきを確認し、軸ごとそっと手でもぎ取ります。パック詰めでは、向きをそろえ、粒をそろえながらの熟練した腕も必要となります。こうしてさくらんぼは、最初から最後まで人の手をかけて私たちのもとへ届けられるのです。

### ●さくらんぼの食べ頃と機能性

さくらんぼが美味しく食べられるのは、収穫してから2～3日。購入後は冷蔵庫の野菜室に入れて、なるべくその日のうちに食べるのがおすすめです。長時間冷蔵庫に入れておくと甘味が薄れてしまいます。

さくらんぼは、カリウムの含有量が比較的多く、高血圧や動脈硬化の予防に期待できます。また、葉酸が比較的多く貧血予防にも効果的です。さらに、さくらんぼに多く含まれる「ソルビトール」は虫歯予防にも使われている天然甘味料で便秘改善に期待できます。

## 今月のお届け内容

### Aコース

- ◆タカミレッドメロン（千葉産）
- ◆蒲郡温室みかん（愛知産）
- ◆佐藤錦（山形産）



### Bコース

- ◆マスクメロン（静岡産）
- ◆蒲郡温室みかん（愛知産）
- ◆佐藤錦（山形産）



### タカミレッドメロン

※こちらの商品は、Aコースのみのお届けとなります

タカミレッドメロンは、2010年に発表された赤肉タイプの品種のメロンです。外見はほとんどタカミメロンと見分けがつかせませんが、切ってみると果肉はオレンジ色でしっかりした食感とすっきりした甘さが楽しめます。日本で一番最初にタカミメロンの産地化をした地域である千葉県飯岡産のタカミレッドメロンをお届けします。常温で追熟させ、おしりの部分を軽く押して弾力を感じた頃が食べ頃です。冷蔵庫で1～2時間冷やしてからお召上がりください。

### マスクメロン ※こちらの商品は、Bコースのみのお届けとなります

大正時代にイギリスから導入された「アールスフェボリット」という品種がマスクメロンの代表品種。温度と湿度、水などの管理を徹底して行われ、1株に1個の実を結ぶように残りの果実は小さいうちに摘みとります。最後は、何度も玉ふきをして美しい果面に仕上がったメロンはまさに芸術品。常温で追熟し、食べ頃になったら冷蔵庫で1～2時間冷やしてお召上がりください。上品な香りと甘さをお楽しみいただけます。

### 蒲郡温室みかん

蒲郡でみかんの栽培が開始されたのは明治の初めで、昭和に入ってから本格化しました。昭和48年からは、温室みかんの栽培が始まり、現在に至っています。温室みかんは、冬から春までビニールハウス内を暖房で温めて育てるため、露地栽培のみかんより早く成熟させ、出荷することができます。また、雨や風が当たらないため、果皮がやわらかく傷も少なくなります。さらに、土を冷やして、木に冬が来たと思わせ、花を早く咲かせる地温冷却栽培法により、4月上旬から出荷し始め、9月下旬までの期間、途切れることなく美味しい温室みかんを供給できる体制を整えています。蒲郡温室みかんは、品種を宮川早生に統一し、高い糖度と程よい酸味を兼ね備えたこだわりのみかんです。冷やしてから召上がると、より美味しくいただけます。

### 佐藤錦

山形県で佐藤栄助氏によって「ナポレオン」と「黄玉」を交配育成、16年もの長きにわたる努力により生まれた日本を代表するさくらんぼの品種です。果肉は乳白色で、甘さと酸のバランスの絶妙な味わいです。さくらんぼは年中通して手間のかかるフルーツ。生産者の集大成ともいえる佐藤錦、ぜひお楽しみください。