

## ④ 枇杷

肉質が軟らかくみずみずしい！  
甘味がある黄金色の果実！



箕面市北部の止々呂美地区で山の斜面を利用して栽培されています。一口食べると甘味とみずみずしさが、口の中一杯に広がります。



© 2004 JA OSAKA-HOKURU

### 枇杷の特徴

枇杷は、亜熱帯から温帯な地域での栽培が適しているとされており関東地方以南の地域で主に栽培されています。枇杷の果実や葉には、体の免疫力を高める栄養成分が多く含まれており昔から体に良い食べ物として知られています。枇杷は、古代に中国から日本に持ち込まれたと考えられており、奈良時代の文献に枇杷の葉を用いた療法が記されています。江戸時代後期に果樹としての栽培が始まり、品種改良により様々な品種が栽培され、止々呂美地区では、主に田中種とよばれる品種が栽培されています。枇杷は、早取りすると食味が劣り、遅くなると過熟になる為、適期を慎重に判断し収穫されています。



ほくちゃんの豆知識

枇杷のカロチンの量は、果実の中ではトップクラスと言われています。体内でビタミンAに変わり体の免疫力を高めるとされています。風邪や咳が出るときに枇杷を食べると良いと言われています。

ほくちやんの

# 特産品ミニ講座

## 第4講座 枇杷

- ① 田中種
- ② 選び方と保存



©2004 JA OSAKA-HOKURU

## DEVELOPMENT OF AN AGRICULTURAL-PRODUCTS OUTLET

### ① 田中種

明治の初めに植物学者であった田中芳男が長崎県で枇杷の種を手に入れ東京に持ち帰り選別し育成したのが始まりとされています。果実は60~80gと大きめで強い甘みと酸味も適度でありバランスのとれた品種といわれています。当JA管内で主に栽培されている品種で香川県や兵庫県などで盛んに栽培されています。



### ② 選び方と保存方法

ヘタがしっかりついていて皮に張りやツヤがあり全体にうぶ毛がついていて鮮やかな色をしたものが新鮮な枇杷です。果実の形も卵形で変形をしていない枇杷を選ぶようにすると良いです。

枇杷は、傷みやすく長期保存に適していません。購入後、冷暗所に保存し速やかに(約2日以内)お召し上がり下さい。

### レシピ

- ・ 枇杷のコンポート
- ・ 枇杷のさわやか煮

### JA大阪北部 取扱情報

販売時期：7月初旬～中旬

問合せ先：萱野支店購買店舗 (072-722-5451)

農産物直売所 (072-749-3818)

※農産物直売所の定休日は、毎週水曜日です。

## 枇杷のコンポート



### 材料

枇杷	8 個
白ワイン	150cc
グラニュー糖	50g
レモン汁	1 個分
クコ	数個

1. 枇杷は縦半分に切って種を取り出し、内側の渋皮もスプーンで剥きます。
2. 外側の皮は、お尻の部分から剥きます。
3. 白ワインにグラニュー糖を入れて沸かします。
4. 枇杷と枇杷の種を2～3個、レモン汁、クコを30分ほど弱火で炊いて出来上がりです。

枇杷の種を一緒に入れて炊くと、色鮮やかに仕上がります。

## 枇杷のさわやか煮



### 材料

枇杷	10 個
炭酸水	500cc
砂糖	200 g
レモン	1 個

1. 枇杷は皮をむいて、縦半分に切り、種と筋をスプーンなどでくり抜きます。
2. 鍋に炭酸水と砂糖を入れ、火にかけて沸いたら、枇杷を入れます。
3. 再び沸いたら中火にして、5分くらい煮て最後にレモン1個分を絞って軽くかき混ぜたら出来ます。

冷蔵庫で一晩置いておくと、さらに美味しくなります。