

みんな大好き!

# 日本のくだもの



日本みかん農協・日本くだもの農協

# かんきつ

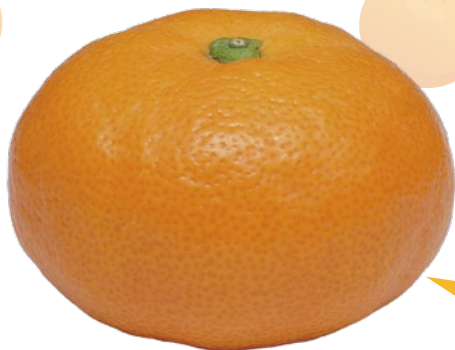
かんきつは、およそ3000万年前ごろから、インドのアッサム地方周辺や中国南部にはえていたといわれています。多くの品種は、中国から日本に伝わったと考えられています。



## みかん

おもな産地 和歌山、愛媛、静岡、熊本、長崎、佐賀

種がなく、皮がうすくてむきやすい、日本の代表的なかんきつ。温州は中国の地名だが関係はなく、原産地は鹿児島県といわれている。400年くらい前に、中国から伝わったかんきつから、ぐうぜんに生まれたと考えられている。



### みかんの出荷時期による分類

|     |               |
|-----|---------------|
| 極早生 | 9月から10月にかけて   |
| 早生  | 11月から12月にかけて  |
| 中生  | 11月中旬から1月にかけて |
| ふつう | 12月から3月ごろまで   |

## せとか

おもな産地 愛媛、佐賀、和歌山、広島

長崎県内にある国の果樹試験場でつくられた品種。皮はうすく、むきやすい。果汁がたっぷりてやわらかく、あまい。おもに1月から3月に出荷される。



## いよかん

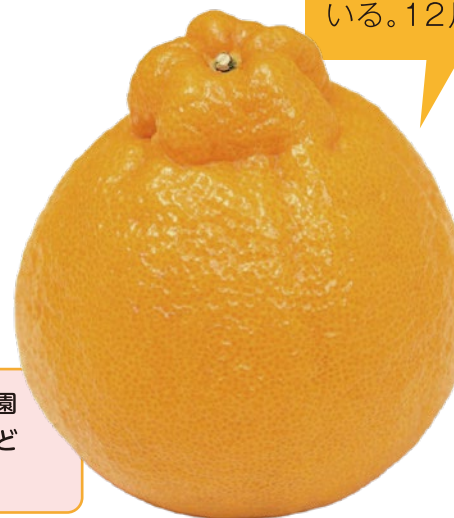
おもな産地 愛媛、和歌山、広島、山口、佐賀

山口県原産で、さわやかなかおりが特徴。皮は厚いがむきやすく、果汁が多い。おもに1月から3月に出荷される。

## しらぬひ(デコポン®)

おもな産地 熊本、愛媛、広島

清見にポンカンをかけ合わせてつくられた品種で、みかんの次に生産量が多い。皮がむきやすく、とてもあまい。へたのまわりがつきでている。12月から5月まで出荷される。



デコポン®とは

デコポン®は、JA熊本果実連が所有している登録商標で、日本園芸農業協同組合連合会が許諾したJAから出荷され、品質基準などの条件を満たしたものがデコポン®と呼ばれる。



みかんの妖精  
みーたん

# かんきつ



## 清見

おもな産地 愛媛、和歌山、佐賀

みかんとオレンジをかけ合わせた品種。見た目はオレンジに近いが、実はやわらかくて、かおりがゆたか。おもに3月から5月に出荷される。

## はっさく

おもな産地 和歌山、広島、愛媛、徳島

旧暦(月の満ち欠けをもとにした古い暦こよみ)で8月1日を「八朔」とよび、このころから食べられるめ、この名前がついたといわれる。おもに1月中旬から4月に出荷される。

## 甘夏

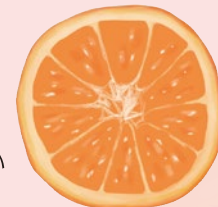
おもな産地 熊本、愛媛、鹿児島、和歌山、静岡

大分県で、夏みかんからぐうぜんに生まれた品種。ほんのり苦みがある。おもに3月から6月に出荷される。



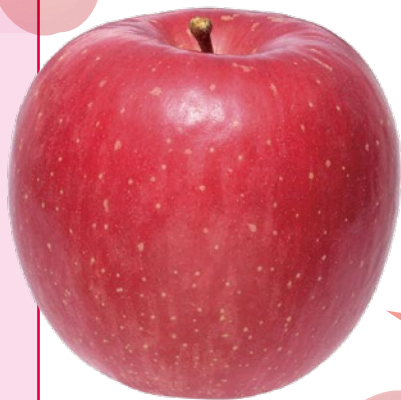
## こんなみかんがおいしいよ!

ひらべったい  
油ぼうが小さくて多い  
色がよい  
皮がうすい  
ふくろの数が多い  
(10~12ふくろ)  
果肉・果汁が多い  
あまく、適度にすっぱい





スイス地方の古い遺跡から発見されたりんごの化石から、およそ4000年前には、りんごがさいばいされていたと考えられています。原産地は、北部カフカス地方といわれ、その後ヨーロッパの各地でさいばいがさかんとなりました。日本には、明治の初めごろ、アメリカから苗木が入ってきて、広くさいばいされるようになりました。

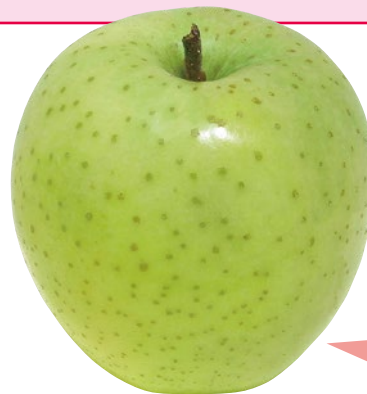


## ふじ

おもな  
産地

青森、長野

「国光」に「デリシャス」をかけ合わせてつくられ、国内生産量1位の日本を代表するりんご。あまみと香りが強く、ほどよいすっぱさもあっておいしい。果汁が多く、特にみつ入りの果実は人気がある。海外でも広くさいばいされ、世界で最も多い品種。貯蔵性にすぐれ、秋の終わりがら翌年の初夏まで出荷される。



## 王林

おもな  
産地

青森、長野

「ゴールデンデリシャス」と「印度」のまざったりんご園で、ぐうぜん生まれた。黄緑色で、なしのようなさわやかな味。貯蔵して10月下旬から翌年7月ごろまで出荷される。

## ジョナゴールド

おもな  
産地

青森、岩手

アメリカで、「ゴールデンデリシャス」と「紅玉」をかけ合わせてつくられ、日本には1970年に導入された。紅玉より酸味が少なく、風味もさわやかなのが特徴。10月から11月にかけて収穫され、貯蔵されて翌年夏まで出荷される。

こんな  
りんごが  
おいしいよ!

重くて  
指ではじくと  
しまった音が  
するもの

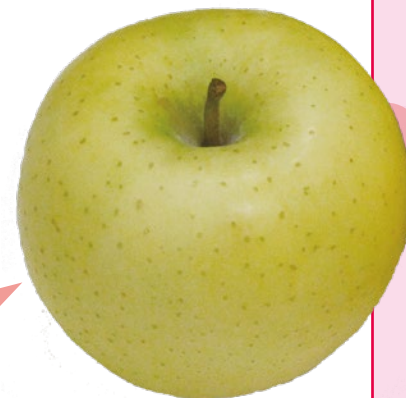


## シナノゴールド

おもな  
産地

長野、青森

長野県で「ゴールデン・デリシャス」と「千秋」を交配して育成された。あまみと酸味のバランスがよく、果汁が多い。10月下旬から11月下旬にかけて出荷される。



## シナノスイート

おもな  
産地

長野、青森

長野県で「ふじ」と「つがる」を交配して育成された。あまみが強く、果汁が多い。10月上旬から11月上旬にかけて出荷される。



## ぶどう

ぶどうはワインやほしぶどうの原料になるため、世界じゅうで多く生産されています。世界で生産されているぶどうには、今からおよそ5000～6000年前にカフカス地方で生まれたというヨーロッパぶどうと、北アメリカ・カナダで生まれたというアメリカぶどうがあります。日本では、1186年に山梨県で「甲州」が発見され、さいばいが始まったといわれています。現在日本でさいばいされるぶどうの多くは、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうの雑種で、病気に強く、雨や寒さにも強い品種です。

### 巨峰

おもな  
産地

長野、山梨、福岡、愛知

昭和12年に静岡県で、アメリカぶどうとヨーロッパぶどうをかけ合わせてつくられた。つぶは巨大で、皮は黒みがかったこいむらさき色をしており、あまくて日本人好みの味。8月上旬から10月下旬に出荷される。



### ピオーネ

おもな  
産地

岡山、山梨、広島、香川

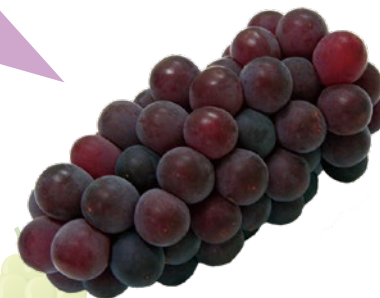
昭和32年、静岡県で生まれ、その後「ピオーネ」と名づけられた。「巨峰」よりひと回り大きく、最近では種なしのものが多い。8月下旬から10月上旬に出荷される。

### デラウェア

おもな  
産地

山形、山梨、大阪、島根

1850年ごろアメリカで発見された。世界じゅうでさいばいされ、生産量が最も多い。明治15年、日本に導入され、種なしにする方法は、日本でつくられた。つぶは小さいが、あまくおいしい。7月中旬から出荷される。



こんな  
ぶどうが  
おいしいよ!

じくが緑色で  
太く、皮に白い粉  
(ブルーム)が  
ふいていて、  
つぶに弾力が  
あり大きさが  
そろっているもの

### シャインマスカット

おもな  
産地

長野、山梨、岡山、山形

平成18年に広島県にある国の果樹試験場で育成された。果実は黄緑色で種がなく、簡単に皮ごと食べられる。生産量が年々増えており、日本で一番多く栽培されている品種。7月中旬から出荷が始まり、冷蔵貯蔵品が12月まで出回る。



### ナガノパープル

おもな  
産地

長野、愛知

「巨峰」と「リザマート」を交配して、長野県で育成された。種無しで皮が薄く、皮をむかなくてもそのまま食べられるぶどうで、あまみが強い。



## なし

日本なしの起源は古く、弥生時代の遺跡から炭化した種子が出土しています。現在わたしたちが食べているなしは、おもに明治20年代後半から大正時代に発見され、昭和になって改良された品種です。そのほか、大昔からヨーロッパ中東部でさいばいされていた西洋なしも、現在日本でさいばいされています。



### 幸水

おもな  
産地

千葉、茨城、福島、栃木

8月中旬から下旬に出荷されるなしで、日本のなしの3割以上がこの種類。形はひらたい円形で、おしりの部分が大きくへこむのが特徴。



### 二十世紀

おもな  
産地

鳥取、長野

1888年(明治21年)ごろに、千葉県の松戸でぐうぜん見つかった青なし。「20世紀のくだもの王者」になるように、と名づけられた。緑色のつるつとした果皮が特徴で、さっぱりとしたあまみがある。8月末から10月上旬に出荷される。

### 豊水

おもな  
産地

茨城、千葉、栃木、福島、埼玉

8月下旬から9月中旬ごろに出荷される。シャキッとした歯ごたえで、やや酸味があり、さっぱりとした味が特徴。



### 新高

おもな  
産地

千葉、熊本、高知

9月下旬から10月上旬に出荷される晩生のなし。マイナス2℃前後で保存されたものは、翌年2月ごろまで出回ることもある。



### ラ・フランス

### 西洋なし

おもな  
産地

山形、長野

フランス東南部で発見された。実は果汁が多く、かおりに特徴がある。10月中旬から収穫され、さらに熟すまで2~3週間待ち、やわらかくなると食べごろとなる。

### キウイ

1906年に中国へやってきたニュージーランドの学者が、チュウゴクサルナシという果樹を、自分の国へ持ち帰ったことから、キウイフルーツさいばいが始まりました。この名前は、ニュージーランドの国鳥『キウイ』に姿・形が似ていることからつけられました。日本では、1970年代からさいばいされるようになり、世界の主な産地の1つになっています。



### ヘイワード

おもな  
産地

愛媛、福岡、和歌山、静岡

キウイフルーツを代表する品種。あまみとすっぱさのバランスがよく、よいかがりがする。実はきれいなエメラルドグリーン。国産が冬から春、ニュージーランド産が初夏から秋にかけて出回り、年中食べられる。

## かき

日本のかきは、奈良時代に中国から伝わったと考えられています。初めはしぶがきでしたが、やがてあまがきが生まれ、鎌倉時代からさいばいされるようになったといわれています。しぶがきのしぶをぬく方法は、むかしから考えられていました。



### 太秋 甘

おもな産地 熊本、福岡、愛媛

広島県内の果樹試験場で育成された、あまがき。果実が大きく、あまみが強い。11月上旬に出荷される。

### 富有 甘

おもな産地 福岡、岐阜、奈良

あまがきの代表的な品種。種が少なく、しぶみが残らない味が特徴。おもに11月上旬から12月にかけて出荷され、冷蔵すれば3月頃まで出荷できる。



### 刀根早生 渋

おもな産地 和歌山、奈良、新潟

しぶがきの代表・「平核無」が突然変異して生まれた。しぶをぬくのは、刀根早生の方がかんたん。9月下旬から10月に出荷される。



### 平核無 渋

おもな産地 和歌山、新潟、山形

種がないしぶがき。別名で、庄内がき、八珍、おけさがきとよばれる。10月から11月にかけて出荷される。



## もも

ももは、中国で生まれ、日本へは弥生時代のころに伝わったと考えられています。そのころのももは、花を見るための木として育てられ、実を食べるようになったのは、平安時代の終わりごろから鎌倉時代にかけてといわれます。現在食べられているももは、中国から入ってきたたくさんの品種が、日本で改良されてできたものです。



### 白鳳

おもな産地 山梨、和歌山、長野、岡山

7月に出荷されるが、最近は、ハウスさいばいのものが、4月ごろから店で売られている。あまくて果汁が多い。

### 日川白鳳

おもな産地 山梨、和歌山、福島、香川

山梨県で発見された。あまみは中くらいで酸味が少なく、果汁が多い。早生系の代表的な品種。7月上旬から出荷される。



### 清水白桃

おもな産地 岡山、和歌山

実に、あまり色がつかない品種。果汁が多くてやわらかく、酸味が少ない。7月下旬から出荷される。

### あかつき

おもな産地 福島、長野、山梨、山形

赤みの入った果肉は、桃の中ではやや硬めの品種ですが、果汁が多くてあまみがある。



