

発見!! ワクワク

キウイフルーツ新聞

外国産に負けるな!

日本のキウイフルーツ

キウイフルーツは一年中ニュージーランド産が国内のスーパーでは売られています。では、日本国内でキウイフルーツはどのくらい生産されているのか知ってほしいなりました。主な輸入相手国はニュージーランドです(表1)

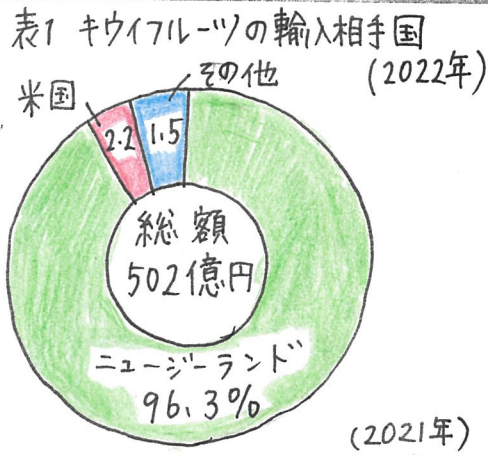


表2 全国のキウイフルーツの収穫量

順位	全国	22,500t
1位	愛媛県	4,740t
2位	福岡県	3,580t
3位	和歌山県	3,450t

九州から東北にかけて全国で栽培されているが、主な産地は愛媛、福岡、和歌山の3県で全国の約半分を占めています。ぜひみなさんも国産キウイフルーツを食べてみて下さいね。

絶品 キウイフルーツの収穫体験



ぼくは5年前の11月、徳島県の佐那河内村でキウイフルーツの収穫体験をしました。キウイ畑は山間部の日当たりのよい傾斜地にあります。つるがうぶら下がったキウイはハサミを使わず手で簡単に収穫できました。生産者の東野さんは「花が咲いた後、木の皮を少し剥すと栄養が実に集中して甘くなる」と話していました。キウイはもぎたては硬くて甘みも

発行者 田中行光

発行日 二〇二四年一月五日

ないので追熟させてから食べます。エチレンガスを発生させるリンゴをポリ袋の中にキウイと一緒に入れると約1週間ほどで食べ頃になりました。生のまま食べたなら、いつも食べている外国産のキウイと比べて甘みが強く感じられました。徳島産のキウイは大阪に多く出荷されているのでぜひ一度味わってみて下さい。

キウイフルーツの赤ちゃん!!

今年の冬休み、長野旅行で「さるなし」という黄緑色のジャムをお土産に買いました。味はキウイと同じ!!甘みと酸味がありました。ただ、キウイと異なり、表皮にもがないので、皮つきそのまま食べられるそうです。また、キウイより小ぶりです。国内の生産地は岩手、山形、福島ですが、生産量は10七と少めです。山に自生していることもあり、また、さるなしは、ジャムやジュース等の加工品として売られています。ヨーグルトにジャムをかけて食べるのがぼくのおすすめです。

