

八百屋塾通信 Vol.48

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

国産パイナップルのほとんどが沖縄産。旬は4月～8月です

国産パイナップル、旬入り!

- ◆ 原産地は南米の熱帯地方。先住民が栽培化。大航海時代にヨーロッパへ、さらにアフリカ、インド、東南アジア...と世界に広まった
- ◆ パイナップルは通年販売されており、多くは輸入品。フィリピン産が最も多く8割以上、台湾、インドネシアと続く。国産が出まわるのは4～8月
- ◆ 食物繊維、マンガン、ビタミンB1、カリウムなどに加え、たんぱく質分解酵素「プロメリン」、未熟な果実には「シュウ酸カルシウム」が含まれる
- ◆ パイナップルは追熟しない。熟した状態で収穫・出荷され、店頭に並んでいるものは食べごろ。甘い香りが過熟臭に変わる前に食べる



●ハワイ種

世界的に生産されているスムースカイエーン種の「N67-10」。甘酸バランスがよく、果汁豊富。最盛期は5月下旬～7月下旬



●ゴールドバレル

沖縄県農業研究センターが2009年に品種登録。1.5～2kgと大型。酸味は少なく甘味が強い。最盛期は6月下旬～7月頃



●サンドルチェ

沖縄県農業研究センターが2017年に品種登録。群を抜く甘さが特徴。通常1～1.5kg。5～11月収穫、最盛期は7～9月

●ポゴール (スナックパイン)

台湾原産。果肉を手でちぎって食べられるので別名「スナックパイン」。しっかりした甘みと豊かな香り。最盛期は4～8月頃



TV「チョコちゃん」でも話題の成分「プロメリン」

- パイナップル果汁に含まれる「プロメリン」はたんぱく質分解酵素だが、60℃以上で失活。中華料理の「酢豚」にパイナップルを入れても、肉をやわらかくする効果は加熱によって失われる。ナマか、サッと火を通して肉料理につけあわせるのが正解
- プロメリンは冷凍すると反応を停止するが、自然解凍で復活するので、パイナップルが余ったら冷凍しておくといい

●パイナップルの情報は八百屋塾ホームページで●

- ◆ 講演 ◇2017年8月20日「トロピカルフルーツ」(株)新宿高野 蚊爪喜三男氏・久保直子氏
- ◆ 商品情報 ◇2017年8月20日「トロピカルフルーツ」東京青果(株)森本隆史氏
- ◇2011年6月19日(株)ドール「パイナップル」ほか
- ◆ 出張八百屋塾 ◇2011年9月11日 ドールセミナー「パイン、シトラス、トロピカル」



▼動画ページ↓

実行委員など取材班の産地視察をご覧ください



▼ホームページ↓

これまでの八百屋塾の記録はこちらでどうぞ

