

八百屋塾通信 Vo.1.52

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>

は たん きょう

プラム・すもも・巴旦杏

「プラム」は「すもも」、昔の名前は「巴旦杏」。
酸っぱいから「すもも」ですが、熟すと甘酸っぱくなる、この季節ならではの味覚です。



接ぎ木によるジョイント栽培で、剪定・収穫などの作業効率を上げている
(静岡市清水区、杉山ふみかず氏農園で撮影)

2024年6月30日、全青連は、静岡市清水区の杉山ふみかず氏の農園をたずね、清水農協三田穂波氏からお話をうかがいました。

- ・ 清水区のプラム栽培は、みかん価格暴落の際に新たな取り組みとして、1980年代に開始
- ・ 柑橘との複合経営が多い
- ・ 気候は温暖多雨で、全国的に早出し
- ・ 開花から収穫までが短期間
- ・ 主力は大石早生、ソルダム、太陽(約50%)
- ・ 他にサマーエンジェル、ハニービート、貴陽
- ・ 出荷期間:6月上旬から
- ・ 出荷量:25トン (2023年度)



色づいていく「太陽」

「すもも」は、中国原産の「日本すもも」と、コーカサス原産の「西洋すもも」の、2種類に分けられます。
「すもも」は、英語では「plum(プラム)」、フランス語では

「prune(プルーン)」ですが、日本では「すもも」というと丸い「日本すもも」のことで「プラム」とも呼び、紫色で卵形の「西洋すもも」は「プルーン」と呼びます。

※すべて山梨産

● 貴陽

● サマーエンジェル

● 太陽

● ソルダム

● 菅野中生

● 大石早生



高い糖度と適度な酸味、果汁が多い大玉高級品種。200g前後



糖度が高く適度な酸味もある、濃厚な味。150gほど



実はやや硬く日持ちする。糖が高く甘みが強い。100~150g



緑色は未熟のうち。歯ごたえと甘酸っぱさが魅力。100g前後



果肉はかためで甘酸バランスがよい。長野では「静香」。80gほど



小ぶりでもよい酸味があり、果汁が多い。50~70g



7月21日(日)八百屋塾「かぼちゃ&プラム」

講師:朝日アグリ株式会社

労力がかかるのに単位収量がふるわないといわれるかぼちゃ栽培の省力化についてお話をうかがいます。
食べくらべは着花から収穫までの日数を変えたかぼちゃを比較、結果は後日ホームページにアップします!

● プラムの情報は八百屋塾ホームページで ●

◆ 勉強品目: 2018年7月8日 橋本幾男氏

▼動画ページ

実行委員など取材班による産地視察動画はこちら →



▼ホームページ

これまでの八百屋塾の記録をごらんいただけます →

