

図鑑せ果物博士!



パッションフルーツの巻

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール: kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙: 東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考文献 『旬の食材 四季の果物』講談社 『花図鑑 野菜+果物』草土出版 他
参考サイト おきレシ 旬の食材百科 果物ナビ 他

担当: 井上

※掲載している青果物の傾向は、既存文献等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。

国立せいか (25)

せいかが『パッションフルーツ』について考える

パッションフルーツ トケイソウ科トケイソウ属 原産: 南米

名前の由来 雄しべが突き出た花の形を十字架に見立てて、キリストの受難(パッション)から『パッションフルーツ』と呼ばれます。日本では、花の様子を時計盤に見立てて『クダモノトケイソウ』とも呼ばれます。

原産 原産は南米のペルーやブラジルで、日本には明治時代に伝わり、沖縄や奄美諸島などの亜熱帯地方などで栽培されています。



時計の文字盤のような形!

多摩青果への入荷時期: 1月~7月

ピーク!

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

主な産地
沖縄

多摩青果に入荷している約9割が沖縄県産で、残りの約1割は鹿児島からの入荷です。1月から徐々に入荷が始まり、6月にピークを迎え、7月頃まで入荷があります。

『パッションフルーツ』をもっと知りたい!

品種 沖縄県産には、紫玉種・黄玉種・中間種があります。多摩青果に入荷しているのは主に紫玉種です。



紫玉種



黄玉種

食べ頃・保存方法 常温で2~3日置いて果皮にシワが出てきたら食べ頃。ポリ袋に入れて冷蔵庫で保管すると長持ちします。



2~3日後...



シワ

観察してみよう! ~入荷直後と追熟後の違い~

入荷直後

見た目
・ツルツル

手触り

・ザラザラ
・ケパケパ

香り

・酸っぱい
・青臭い
・グアパのような、南国らしい香り



大きさ※
・6cm×6.5cm

皮

・外皮の厚みは3mm程
・内側は白い綿の様な物が確認できる



切った時の様子

・外皮がとても固く、パリパリしている
・切った瞬間に良い香り

食味

・酸味: 強
・糖度: 16.5度
・種が固くガリガリしている

※今回調べたのは、沖縄県産Lサイズです。

観察してみよう! ~入荷直後と追熟後の違い~ つづき

2日後

シワは酸が抜けた証拠なんだね!



変化が見られた点

見た目...皮がシワシワになった。

香り...甘い香りが強くなった。

食味...酸味: 弱

糖度: 16.5度

上部に比べて、下部(花おち)の方がシワが多く、より甘く感じた。

PICK UP!!

種の様子



種は果肉で包まれている

3~4mm とても固い

まとめ~食べ方のおすすめ~



1. とても酸味が強いので、3~4日間程常温で追熟させましょう。
 2. 種は、お好みで噛んでもそのまま飲み込んでOK。ピューレやお菓子等に使う場合は茶漉しで漉してから使うのが良いでしょう。
 3. 味も風味もとても濃いので、ぜひデザートや料理に使うことをおすすめします!
- ということで、**オススメのレシピを3つご紹介!!**

実践! せいかの『パッションフルーツ』鉄板レシピ

こちらのレシピの詳細はHPにて公開!

イチオシ! パッションフルーツのアイスクリーム



パッションフルーツの甘酸っぱい風味が濃く感じられるアイス。種のカリカリとした食感も楽しめます。材料を混ぜて冷やすだけの簡単レシピ!

パッションフルーツの二層ムース



下はふわふわ、上はぷるぷるの爽やかなムース

パッションフルーツのカルパッチョ



南国の風味香るすっきりとしたカルパッチョ