

シークワサーの巻

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 ・講談社「旬の食材 四季の果物」 他

参考サイト・果物ナビ 旬の食材百科 JAおきなわ 他

※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。

担当:有馬

1.せいかが『シークワサー』について考える

シークワサー ミカン科

シークワサーは、標準和名は「ヒラミレモン(平実檸檬)」といい、ゆずやすだちと同じ香酸柑橘の仲間です。「シークワサー」という呼び名は沖縄の方言で、「シー」は「すっぱい」、「クワサー」は「食べさせる」という意味を表しています。他にも「シークワサー」、「シークワシャー」、「シークワサー」などの表記があります。未熟な青い状態(青切り)で収穫するとさわやかな酸味と香りを楽しめ、黄色く熟してくると程良い甘みがでてきてそのまま食べられる他、搾ってジュースにすることもできます。

多摩青果への入荷時期・主産地

多摩青果への入荷は果汁を絞って使う、青切りのみ入荷です。
入荷時期は7月末から10月頭頃まで、ピークは8月~9月で、主な産地は沖縄県です。

多摩青果への入荷時期

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

2.『シークワサー』をもっと知りたい!

測ってみる。



重さ 約15g
高さ 約2cm
幅 約3cm

他の香酸柑橘に比べて小ぶりなサイズ。扁平な形で、外皮はつるつるしたものとゴツゴツしたものがみられた。

切ってみる。



果肉は黄色っぽく、種が多い。切ると果汁があふれてくる。

剥いてみる。



外皮を剥いた状態はまるで小さなみかんのよう。直径は約3cm。



内袋はしっかりとしており、ほぼ各房に種が1~2個ずつ入っていた。房の大きさは約2cm。

調べてみる。

果汁はどのくらい?

小さいながら果汁が多く、外皮がやわらかいので、絞りやすい。Mサイズの果実1個分からは約4.5ml程度絞れる。種が多いので、半分に切って先に種を取り除くか、茶漉し等でこしながら絞ると料理に使いやすくおすすめ。

保存方法は?

そのまま“室温”で、新聞紙で包んで“室温”、“冷蔵室”、“野菜室”に保存して経過観察したところ、“野菜室”で保存したものが一番鮮度が保たれていた。酸味を生かすには、青いうちに使いきる。

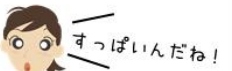
2.『シークワサー』をもっと知りたい! 続き

同じ香酸柑橘の仲間である、ゆず、すだちと比較しました。

	シークワサー	ゆず	すだち
外観 横断面		ゴツゴツ 	
果汁 白い紙コップに絞った果汁を入れて観察	黄色い! 		
糖度 果汁を絞り、糖度計で測定した平均値	8.8	9.1	9.4
味・香り 開発課のメンバーに比べてもらった結果	すっぱいが、まろやかな酸味。香りもあり、飲み物等に合いそう。	香りが強い。酸味はまろやか。若干の苦味も感じられる。香りを生かして使うのがよさそう。	キリッとしてスッキリとした酸味と、香りが特徴的。魚料理に合いそう。

糖度はシークワサーが一番低かったが、実際に食べてみるとどれも酸味が強く、糖度の違いはわからなかった。

※酸度の測定も行いましたが、測定機器の範囲を超えた為、どの品目も測定不能でした...



3.『シークワサー』をもっとおいしく!

レシピの詳細はHPに掲載中!

果汁をたっぷり使ってシークワサーランチ!

お好みの食材と和えるだけ!
さっぱりサラダ



果汁多めがおいしいレタスのスープ



果汁をたっぷり入れてさわやかにしらすパスタ



酸味をしっかり生かしてチーズタルト

