

# ライムの巻

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 他

担当:茅野

※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)

## 1.せいかが『ライム』について考える

**ライム** ミカン科 原産:インド北東部

レモンやゆずと同じ香酸柑橘の一種で、原産地はインド北東部ですが、現在では主にカリフォルニアやメキシコで栽培されています。代表的な品種は、小ぶりで、すだちくらいの大きさの“メキシカンライム”(別名:キーライム)と大ぶりの“タヒチライム”です。日本で一般的に出回っているものは“タヒチライム”です。さわやかな香りと酸味、そしてほのかな苦味が特徴的で、料理や飲み物の香り付けに利用されています。炭酸との相性もよく、お酒との相性も抜群!コロナビールやカクテルなど幅広く使われています。



### 入荷時期:通年



ライムは年間を通して安定した入荷があります。

### 主な産地:メキシコ

多摩青果に入荷しているほとんどがメキシコからの輸入です。国産の旬は9月~12月で、当社にも和歌山県からの入荷があります。



## 2.『ライム』について詳しく知ろう!

### 選び方のポイント

全体がムラなくきれいな緑色をしていて、果皮に張りツヤがあるもの。また皮は薄めで、持ったときに重量感のあるものの方が、果汁を多く含んでいるのでおすすめです。



### 使い方

ライムは酸味が強いので、そのまま食べるのではなく、果汁を搾ってジュースやお酒に利用したりします。またさわやかな風味を生かしてゼリーやケーキなどのお菓子作りや、料理の香りづけにもぴったりです。



### 保存方法

乾燥しないようにラップで包むか、ビニール袋に入れ、冷暗所や冷蔵庫の野菜室に入れておく。数週間は保存できます。切ったものは早く使いきるようにしましょう。

剥いてみた!

外側の皮が硬く、むきづらかったです。

### 実験

ライムの切り方で搾れる果汁の量がちがう!?

ほぼ同じようなサイズのライムを用意しました!

結果

くし切りの方がたくさんの量を搾れることがわかりました!

搾った果汁を炭酸に入れてみました!



輪切り



くし切り



## 3.『ライム』と『レモン』を比べてみよう!

### ライム



### レモン



ライムと似ているレモンと比較してみました!

皮の厚さ

3mm

ライムの皮の方が薄い!

6mm

果汁の色

ライム果汁は淡くて薄い黄色

レモンの果汁の方が色が濃い!

糖度

9度

ライムの方が多少糖度が高い

8度

糖度計!

種の有無

ほとんど気にならない程度の小さな種がたくさん入っている

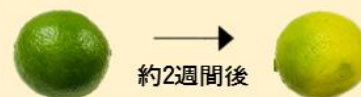
ころっとした種が3、4粒入っている

### まとめ

ライムは酸味だけでなく独特のさわやかな香りが特徴で、飲み物や料理に入れて他の食材の味を引き出したり、お菓子作りのアクセントにしたりと幅広く使うことができます。料理に添えて彩りを楽しむといった使い方もおすすめです。

豆知識

ライムも時間が経つと黄色になります!



## 3.実践! せいかがの『ライム』鉄板レシピ

こちらのレシピの詳細はHPIにて公開!

### さっぱり塩ライム鍋

ライムの香りでさっぱりエスニック風!



### ライムとサーモンのカルパッチョ

ライムのさわやかな風味!



### ライムパイ

甘いものが苦手な人にもおすすめです!

