

パイナップル パイナップル科

参考文献

霜村春菜(2014), 野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION, 株式会社農経新聞社
 一般社団法人果種協・国立研究開発法人農研機構・国立研究開発法人JIRCAS(監修)(2017),
 図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版 他

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
沖縄												
台湾												
フィリピン												

○産地情報

沖縄：国内では沖縄でしか栽培されていない品種もあり、国産としての希少性が高い。

台湾：2021年3月、主要輸出国であった中国が禁輸政策を取った。それに伴い、近隣諸国が拡販支援を行っており日本国内でもその動きが強く、近年取り扱いが増加。芯まで食べられるやわらかさ、強い甘さが注目されている。

フィリピン：日本との距離が近く、国内流通の大半を占める。年間で気温差がほぼないため、通年で栽培している。

○パイナップルの選び方と保存方法

選び方	葉が張っていて、底の中心部がきれいなもの。果皮の目と目の間がふっくらとしているもの。	
保存	生	葉の部分を下にし、新聞紙に包み冷暗所またはポリ袋に入れ、冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍	一口大に切り、トレイに並べ冷凍した後重ならないようにフリーザーバッグに入れ保存

ボゴール

国内では沖縄のみ栽培。手でもぎって食べられることから、2021年に「ポコットパイン」と命名。「スナックパイン」とも呼ばれる。芯まで食べることができ、酸味が控えめなことからお子様にも人気。



ソフトタッチ（ピーチ）

小ぶりで、微かに桃のような甘い香りがする。果肉が乳白色のため「ミルクパイン」とも呼ばれる。甘味と酸味のバランスがよく、芯まで食べられる。



ハワイ（N67-10）

スムースカイエンから選抜されて沖縄で育成。果汁が豊富で宝石のような果肉から、2021年に「ジュワリーパイン」と命名。昔ながらの品種で「島パイン」と呼ばれることもある。



スムースカイエン

フィリピンからの輸入の主力。甘い香りで果汁が豊富。「かんじゆくおう甘熟王」や「スウィーティオ」など輸入商社がオリジナルの名称で販売していることが多い。



台湾17号

甘味が強く、保存性が良い。台湾ではきんざんほうり金鑽鳳梨（ダイヤモンドパイナップル）で流通する。繊維が少なく、芯までやわらかいため食べやすい。



発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2020年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。