

加工に向く果物いろいろ

園芸栽培部 果樹チーム TEL:022-383-8134

煮崩れしにくいモモ

モモのほとんどは果肉が柔らかくて、コンポートにしようと思っても、煮崩れてしまいます。

しかし、モモにも様々な品種があって、煮込んでも崩れにくいモモもあって、モモ本来の形や歯ごたえが楽しめます。



形が崩れにくく、なおかつ果肉の紅色が美しい「阿部白桃」のコンポート。



「まなみ」のコンポート。

果肉の赤いリンゴ

果肉の赤いリンゴの代表格「メイポール」を使ったゼリー。同じく赤い果物として使われている、缶詰のサクランボに比べて、硬く酸味のあるメイポールが柔らかく甘いムースにアクセントを付けてくれます。



左の白いシャーベットの材料は「つがる」。赤いシャーベットの材料は「メイポール」。リンゴの皮を使ってもなかなか出せない色。



果肉の赤いリンゴの代表格「メイポール」を使ったゼリー。同じく赤い果物として使われている、缶詰のサクランボに比べて、硬く酸味のあるメイポールが柔らかく甘いムースにアクセントを付けてくれます。



「メイポール」を花材に使ったもの。

新たな特産ラズベリー

食の多様化で、ラズベリーはケーキの装飾品や、洋食のソースで多く使われるようになってきた。しかし、日本で使われているものは、ほとんど輸入品。食の安全性が重視される今、国産品のニーズは高い。



ラズベリーを使ったジャムをクラッカーにのせたもの。甘酸っぱくて、濃い赤がとても美しい。この他パンに付けてもよし、ヨーグルトにソースとして加えてもよし。

ラズベリーには写真の「ファールゴールド」のようなイエローをはじめ、レッド、ブラック、パープルなどと、色のバリエーションも多い。



すっぱいリンゴ



リンゴの品種は、あま〜いリンゴやすっぱいリンゴと様々です。生食用で一般的なのは甘いリンゴ。しかし、甘いリンゴは焼いたり、煮たりするとただただ甘くなってしまいます。「紅玉」や「さんたろう」などのすっぱいリンゴは加熱すると、もとの酸味に甘さが加わって濃厚な味となり、アップルパイやコンポートに最適です。

宮城県
農業・園芸総合研究所

宮城県名取市高館川上字東金剛寺1番地
TEL: 022-383-8111(代表) FAX: 022-383-9907(代表)
ホームページ: http://www.pref.mi.agi.jp/res_center/
E-mail: marc-fk@pref.mi.agi.jp(代表)

