

長崎の特選食材 ～長崎びわ～

長崎県で収穫されるびわは全国1位の生産量を誇る特産品です。江戸時代、茂木地区の三浦シヲという女性が中国よりもたらされた種をまき、そこからびわ栽培が長崎市内で始まりました。

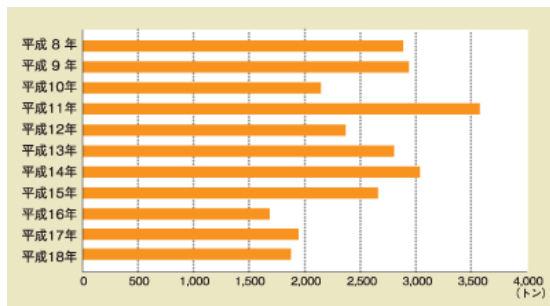
品種名「茂木」「長崎早生」「福原早生（商品名：長崎甘香）」「涼風」等を総称して長崎びわといいます。

長崎びわは県内の温暖な気候を生かし、ハウス栽培、露地栽培により生産されます。出荷時期は2～6月で、新鮮な状態で出荷するために、大きさや色の選定と箱詰めは当日に行われています。出荷のピーク時には家族総動員で収穫・選果の作業を夜通しかけておこなっています。

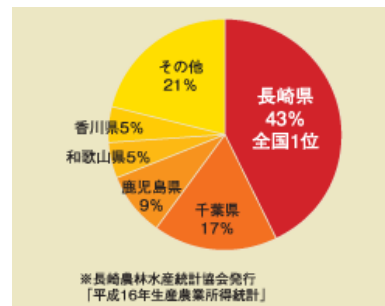


栄養特性としては、ビタミンAに変化するベータカロチンや、カリウム、カルシウム、(*1)食物繊維などが豊富に含まれております。主に生食が中心ですが、びわゼリーやジャム、葉を使用したお茶などの加工品も作られております。

年間の出荷量 長崎農林水産統計年報より



産出額の割合



栄養成分 (100g中の含有量)

ビタミンA	810μg	カリウム	160mg	カルシウム	13mg	食物繊維	1.6g
-------	-------	------	-------	-------	------	------	------

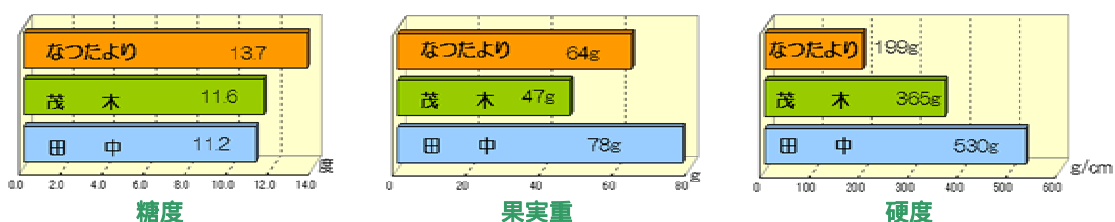
～新品種「なつたより」 2009年5月18日初出荷～

「なつたより」は2009年2月26日に正式に品種登録された新品種です。6000種の掛け合わせの中から選び抜かれ、長崎早生と福原早生を交雑して育成されました。従来の品種に比べて、粒が大きく甘みと果肉のやわらかさが特徴です。露地びわの出荷時期が初夏であり、「夏の訪れを告げる果実」というイメージが名前の由来となっております。



東京市場初お目見えの際には4Lサイズ(12玉入り)で1箱6,000円の高値(小売価格はこの約2倍)で取引されました。ブランド化を目指して、栽培技術の統一、目揃い及び共選による品質格差の最小限化、出荷容器の統一・生産者表示ラベルの貼付等の取り組みを試験的に行っております。

「なつたより」の主な特徴は下記のとおりです。



(*1) ベータカロチンの役割：活性酸素や過酸化脂質を除去して、細胞を活性化する。
カリウムの役割：細胞の内側に多く、組織細胞の浸透圧を維持する。
カルシウムの役割：骨・歯組織の構成、精神の安定、細胞の結合等。