



全国から入荷したこだわり青果物を紹介 東京青果(株)で新品種や稀少青果物もPR!

■群馬県からフルーツ人参とトロなすが入荷!

東京青果(株)には様々な野菜や果物が入荷されており、まだ量が少ないですが新品種青果物や特定地域でのみ生産されているこだわり青果物も積極的にPRして販売しています。

JAたのふじからはホワイト・イエロー・オレンジ・パープルの色とりどりなフルーツ人参が入荷していました。フルーツ人参は人参臭が少なく人参が苦手な人でも食べやすく、生のままのサラダでも好評です。しかも色の濃いパープルはアントシアニンが多量に含まれており、さらに甘みが強いいため、100%ジュースで健康志向や美容意識の高い方に特に好評とのこと。

JA碓氷安中のトロまる(白丸なす)は、果皮は黄緑色で加熱すると果肉が柔らかくトロトロしたとろけるような食感になるのが特徴です。出荷箱には「トロまると鶏もも肉の生姜焼き」や「冷奴と揚げトロまるの合い盛り」のレシピが添えられて入荷していました。

■テーブルクインや赤い妖精等もPR!

京都府の(有)篠ファームは、激辛で有名なハバネロなど世界の珍しい野菜を全国に出荷しています。なかでも、赤色に白の縞柄が映え加熱すると果肉が柔らかくなる細長いイタリア産のミニなす「スティックテイスト」、しっかりした果肉でほどよい酸味があり生食はもとより揚げ物や焼き物でとろけるような食感が好評なグリーンの完熟トマト「グリーンゼブラ」等こだわり野菜の出荷の他に、ハバネロを日本人の嗜好に合うように独自製法で商品化したり地元農業高校オリジナルブランドなす「京しずく」の共同開発等様々な取組を行っています。

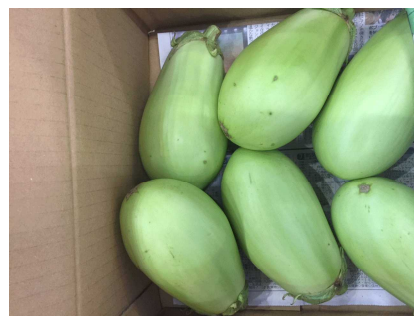
テーブルクインは、果皮が白っぽい淡緑色で直径6~7cmと小さくてかわいい姿をしたミニカボチャです。上部を切り取り中身をくり抜いた後ラップでくるんで電子レンジで1分ほど加熱すれば、おしゃれなグラタンや肉詰め等ができます。また、皮ごと種まで食べられるのでスライスして炒めるとシャキシャキした歯ごたえとかすかな甘みがありとても好評とのこと。

赤い妖精は、(株)旭川ブリックスが商標登録した四季なりイチゴ品種で、花数や脇芽が少なくうどんこ病に強いことから非常に栽培しやすい品種です。また、大果で輸送性に優れ食味も良好であり、青森県や岩手県等の東北が主体ですが千葉県や兵庫県等でも栽培されています。夏だけでなく冬も食味は良好で、観光イチゴ園の品種の一つとしてとして広がっているとのこと。

パッションフルーツは特徴的な香りと食感、甘酸っぱさで人気が高まっており、ジュースやバター等に加工されることが多いですが、種を包んだジュースやゼリーを生食すると甘酸っぱい香りやプチプチした種の食感が特徴的となっています。岐阜では大規模な露地栽培の組合があり、生食用の出荷の他、ジュースやゼリー等加工品の開発、若葉をお茶に加工、成長が早い壁面緑化として活用等様々な取組を行っています。



JAたのふじ：フルーツ人参



JA碓氷安中：トロまる



左から：篠ファームのスティックテイスト、テーブルクイン、赤い妖精、パッションフルーツ