

なし

日本なし

日本なしの起源は古く、弥生時代の遺跡から炭化した種子が出土しています。現在わたしたちが食べているなしは、おもに明治20年代後半から大正時代に発見され、昭和になって改良された品種です。

そのほか、大昔からヨーロッパ中東部でさいばいされていた西洋なしも、現在日本でさいばいされています。

幸水

おもな産地 ■千葉、茨城、福島、栃木
8月中旬から下旬に出荷されるなしで、日本のなしの3割以上がこの種類。形はひらたい円形で、おしりの部分が大きくへこむのが特徴。



こんな日本なしがおいしいよ！

ずっしり重く、皮にはりがあってかたいもの

新高

おもな産地 ■千葉、熊本、高知
9月下旬から10月上旬に出荷される晩生のなし。マイナス2度前後で保存されたものは、翌年2月ごろまで出回ることもある。



二十世紀

おもな産地 ■鳥取、長野
1888年（明治21年）ごろに、千葉県の松戸でぐうぜん見つかった青なし。「20世紀のくだもの王者」になるように、と名づけられた。8月末から10月上旬に出荷される。



西洋なし

ラ・フランス

おもな産地 ■山形、長野
フランス東南部で発見された。実は果汁が多く、かおりに特徴がある。10月中旬から収穫され、さらに熟すまで2〜3週間待ち、やわらかくなると食べごろとなる。

こんな西洋なしがおいしいよ！

ずっしり重いもの。軽くおして、やわらかくなったら食べごろだよ。

キウイフルーツ

1906年に中国へやってきたニュージーランドの学者が、チュウゴクサルナシという果樹を、自分の国へ持ち帰ったことから、キウイフルーツさいばいが始まりました。この名前は、ニュージーランドの国鳥『キウイ』に姿・形が似ていることからつけられました。日本では、1970年代からさいばいされるようになり、世界の主な産地の1つになっています。



ニュージーランドの国鳥『キウイ』に姿・形が似ていることからつけられました。日本では、1970年代からさいばいされるようになり、世界の主な産地の1つになっています。

豊水

おもな産地 ■茨城、千葉、栃木、福島、埼玉
9月上旬から中旬頃に出荷される。シャキッとした歯ごたえで、すっぱい後味が残ることもある。



ヘイワード

おもな産地 ■愛媛、福岡、和歌山、静岡

世界のキウイフルーツさいばいの97%がこの品種。あまみとすっぱさのバランスがよく、よいかがりする。実はきれいなエメラルドグリーン。

こんなキウイフルーツがおいしいよ！

かたくてまんべんなく茶色で、皮にびっしり毛がはえていて、丸みのある重いもの

ぶどう

ぶどうはワインやほしぶどうの原料になるため、世界じゅうで多く生産されています。世界で生産されているぶどうには、今からおよそ 5000 ～ 6000 年前にカフカス地方で生まれたというヨーロッパぶどうと、北アメリカ・カナダで生まれたというアメリカぶどうがあります。



日本では、1186 年に山梨県で「甲州」が発見され、さいばいが始まったといわれています。現在日本でさいばいされるぶどうの多くは、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうの雑種で、病気に強く、雨や寒さにも強い品種です。

Q ぶどうについている白い粉は、なに？

A これはブルームという、植物じたいがつくりだす粉で、果実のみずみずしさを保ったり、病気などから果実を守ったりする働きがあります。もちろん、食べても害はありません。



巨峰

おもな産地 ■長野、山梨、福岡、愛知
昭和 12 年に静岡県で、アメリカぶどうとヨーロッパぶどうをかけ合わせてつくられた。つぶは巨大で、皮は黒みがかったこいむらさき色をしており、あまくて日本人好みの味。日本でつくられるぶどう全体の 3 割くらいはこの種類。8 月下旬から 9 月上旬に出荷される。



こんなぶどうがおいしいよ！

じくが緑色で太く、皮に白い粉(ブルーム)がふいていて、つぶに弾力があり大きさがそろっているもの

ピオーネ

おもな産地 ■岡山、山梨、広島、香川
昭和 32 年、静岡県で生まれ、その後「ピオーネ」と名づけられた。「巨峰」よりひと回り大きく、最近では種なしのものが多い。8 月下旬から 9 月上旬に出荷される。



シャインマスカット

おもな産地 ■長野、山梨、岡山、山形
広島県内の果樹試験場で育成された、新しい品種のぶどう。全国各地でさいばいがふえている。8 月中旬から出荷される。



デラウェア

おもな産地 ■山形、山梨、大阪、島根
1850 年ごろアメリカで発見された。世界じゅうでさいばいされ、生産量が最も多い。明治 15 年、日本に導入され、種なしにする方法は、日本でつくられた。つぶは小さいが、あまくおいしい。7 月下旬から出荷される。



マスカット・オブ・アレキサンドリア

おもな産地 ■岡山
アレキサンドリアともよばれる。エジプト原産でクレオパトラも食べたといわれる、代表的なヨーロッパぶどう。高温・乾そうを好むため、ガラス温室でさいばいされ、5 月下旬から出荷される。

