

パイナップルは 恋の味？

渡辺仁史



think the future from hitoshi watanabe lab.

●品種改良が進んでいます

●石垣島の魅力の一つであるパイナップルは、春から夏が収穫の最盛期で、4月中旬から早い品種は収穫が行われます。パイナップルは石垣島の赤土という風土に育まれた特産品であり、沖縄でも生産地は沖縄本島北部と八重山諸島だけです。

●石垣島では現在8品種のパイナップルが栽培されているので、それぞれの特徴を徹底調査してみました。

1) **スムース・カイエン**：石垣島で昔からパイナップルといえばコレ。**ハワイ種**と呼ばれていて、昔は酸味が強いので缶詰の加工用でしたが、最近はどんどん美味しくなって、6月中旬頃から始めて台風が無ければ8月上旬頃まで食べられます。

2) **ピーチパイナップル**：私のお気に入り、桃の香りがほんのりするパイナップルなので、この名前がつけましたが、品種名はソフトタッチです。乳白色の果肉も特徴で柔らかいので芯まで食べられます。

3) **ボゴールパイナップル**：ひと節ずつ手でちぎって、スナック感覚で手頃に楽しめることから「スナックパイナップル」とも呼ばれています。4月頃より収穫がはじまり6月頃まで販売。酸味が少なく糖度は高め。

4) **サマーゴールド**：春から秋にかけてでてるパイナップルです。2004年ごろに登録された品種で、ジューシーで酸味が少なく上品なパイナップルですが、生産数が少ない。

5) **ゴールドパレル**：これも新しい品種で、3年の年数をかけて育てるこだわりパイナップルなので、生産量が少なく春先の一瞬の時期だけ店頭に並びます。

6) **ハニーブライト**：夏場にでてるパイナップルで、蜜のような甘さがあり、2001年に新品種として登録されました。

7) **ジュリオスター**：2009年に新しく品種登録されたばかりのパイナップルで、他のパイナップルが終わる8月から出荷が可能。

8) **サンドルチェ**：スイーツのような糖度のパイナップルです。2017年に沖縄県で登録された新品種で生産者が少なく、市場にはまだほとんど流通していません。

●パイナップルはただ美味しいだけでなく、栄養価も高く、ビタミンやミネラルが豊富に含まれています。特に、捨ててしまいがちな「芯」には、**プロメライン**という主要なタンパク質分解酵素が豊富に含まれていて、消化を助ける作用がありフードロス対策としても有効です。

News Paper
第18号
2024.05.01



我が家の庭には、みなさんがパイナップルってどうやって実っているのかわかるように、鉢植えにしてあります。