

広島レモンは日本一の生産量

2013年3月4日
NHK総合TV

瀬戸内の温暖な気候に育まれ、黄金色に輝く「広島レモン」

生産量は全国一を誇ります。



そんな「広島レモン」の特徴は、防腐剤を一切使用しないことです。

料理にもドリンクにも
皮ごと安心して使えます。

まろやかな酸味も相まって、
全国の消費者に支持されています。



「広島レモン」のもう一つの特徴は、
一年間を通して果実が出荷されていることです。

露地物の出荷開始は10月から。

10月から12月まではグリーンレモンとして出荷されます。

香り高く清涼感はバツグンです。



年が明けて1月から5月までは通常(イエロー)のレモンで出荷されます。

日本に於けるレモンの消費量の
90%は輸入品、
10%が国産品です。

日本市場で国産品が多く出回るには

■生産体制 ■貯蔵体制 ■販売体制

を整備する必要があります。



国内レモンの生産量はここ数年で急増しており、国内シェアの約6割は広島産。
広島産のレモンは通称「瀬戸内 広島レモン」とよばれ、10～12月ごろは果皮が
緑色で珍しい「グリーンレモン」、1～3月ごろは果皮が黄色い「イエローレモン」
の収穫時期にあたる。

レモンには、ビタミンCやレモンポリフェノールなど栄養が多いので、昨今の
ヘルシー志向にもマッチするのだろう。ただし、レモンの栄養素が多いのは果肉
(果汁)よりもむしろ皮。これまで皮は捨てるものだと思っていた人も多いのでは？

たしかに輸入レモンには基本的に防カビ剤が使われているので、皮まで食べる
にはふさわしくないが、国産レモンなら皮まで食べても安心。実際、広島産のレモン
農家の方はレモンを皮ごと食べており、鍋だけでなく、「レモンとサーモンのマリネ」
「サツマイモのレモン煮」「鶏肉のレモン煮」「レモンパイ」など、実にアイデア豊か
に使っている。ちなみに広島には防カビ剤を使わないうえ、化学合成農薬や化学
合成肥料を通常の5割減で栽培した「エコレモン」もある。

今年は「レモン鍋」が話題になっている。

「広島レモン」についてのお問い合わせはJA広島果実連まで。 TEL:050-3541-4604