

# マンゴスチンの巻

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考文献・講談社「旬の食材 四季の果物」他

参考サイト・果物ナビ 株式会社ダイヤモンドスター グローバルフルーツ株式会社 他

※掲載している青果物の傾向は、既存取材等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。

担当:有馬

国立せいか(25)

## 1.せいかが『マンゴスチン』について考える

**マンゴスチン** オキリノウ科 マレーシア原産

「果物の女王」といわれる、トロピカルフルーツです。チェリモヤ、マンゴーとともに“世界三大美果※”とされています。原産はマレーシアで、現在では、東南アジアや中南米など熱帯・亜熱帯地域で栽培が行われています。高温で湿潤な環境を好むため、日本では栽培が難しく、タイからの輸入がほとんどです。植物検疫法の関係で冷凍して輸入されるのが一般的でしたが、2003年に生果実の輸入が解禁され、フレッシュなマンゴスチンを楽しむようになりました。

※マンゴーではなく、パイナップルやドラゴンという説もある。

多摩青果への入荷時期・主産地



当社の入荷は、すべてタイ産です。  
旬の5~7月の入荷で、年間の約80%を占めています。

※産地ごとに各月が全体に占める割合



## 2.『マンゴスチン』をもっと知りたい!

Q. 「マンゴスチン」ってなに?どんな果物??

外側編

ガクが残っているので見た目がかわいいですね。

~測定結果~

高さ 5.0cm  
幅 5.1cm  
重さ 79g

※無作為に選んだ10個の平均値

果実のおしりについている特徴的な花形は、柱頭の名残です。花びらの数だけ、房が入っています。

マンゴスチンの果実は、外側が硬い皮で覆われ、大きなガクが特徴的です。収穫後は、一般的な果物と違い、乾燥して外皮が硬くなっていくので、ぬれた新聞紙に包んで冷蔵庫で保存します。

樹液が固まったものです。収穫の際に切り口などから付くようです。

日本では栽培が難しく、ほとんど見ることのできないマンゴスチンの花から実がなるまでを紹介します。



マンゴスチンの花。上から見ると果実の特徴的なガクが見えます。



花びらが落ちてガクだけになり、実がだんだん大きくなります。



全体に色づいたら収穫です。

## 2.『マンゴスチン』をもっと知りたい! 続き

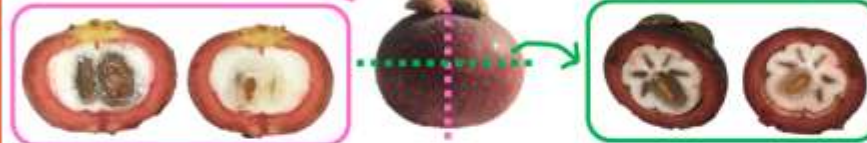
内側編

皮の内側は厚みがあり、柔らかいです。

中身の白い部分を食べます。4~8房くらいに分かれます。



断面図を見てみると...



マンゴスチンを試食した開発課メンバーに聞きました。

「マンゴスチン」ってどんな味? 思っていたよりおいしい! 桃のような、ぶどうのような味と食感 外皮は渋すぎて食べれない...

外見からは想像できない味に驚いている人がほとんどでした!

種は、大きい房に入っていることが多いです。果肉が透明になっているものや、黄色いシミなどは、果実の性質上発生するもので、食べても問題ありません。

## 3.『マンゴスチン』をもっとおいしく!

Q. 「マンゴスチン」ってどうやって食べるの?



手で剥く

ヘタに親指を当て、押します。



割れ目から皮を剥きます。

皮の赤い色は、服などにつくと取れないので注意が必要です。



ナイフで剥く

一周切込みを入れます。



果実の上と下を持ってひねります。



半分に割ると白い果肉が出てきます。

きれいに果肉を取り出したら、形をいかしたレシピに活用!



まるごと タルト

見た目がかわいい!



まるごとゼリー

冷やしてさっぱり!



マンゴスチンピザ

加熱するとジューシーに!