

# あんず

バラ科

参考文献

霜村春菜(2014), 野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION, 株式会社農経新聞社  
 図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版(2016)  
 四季の果物(旬の食材), 講談社出版(2004) 他

## ○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
長野												

## ○産地情報

長野：県北部にある千曲市森地区ちくましと倉科地区くらしなが栽培の中心。  
 昔から「ガラ地」と呼ばれ、石が多い土地柄から作物が育ちにくいといわれていたが、日当たりと水はけが良く夏季に雨が少ないことが好条件であったため、栽培が盛んになった。「日本一のあんずの里」とも呼ばれる。

## ○あんずの選び方と保存方法

選び方	全体的に黄色っぽく色づいているもの。 表面にうぶ毛が生え揃い、皮にハリがあるもの。
保存	生 冷蔵庫野菜室で保存。 乾燥を避けるため、ラップに包むかポリ袋に入れると良い。
	冷凍 皮を剥いて種を取り、酒や砂糖に漬けるなどの下処理をし、フリーザーバッグに入れ保存
食べ頃	ほんのり香りが漂ってきたら
追熟方法	直射日光を避け、常温で置いておく

## ○あんずの旬と適性

品種名	6月			7月			加工・生食適性		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	ジャム	砂糖漬け	生食
平和							◎	○	不向き
ハーコット							不向き	不向き	◎
信山丸							○	○	◎
信州大実							○	○	○

### 平和

6月下旬～7月上旬

大正時代に長野で発見された  
ぐうはつみしょう  
 偶発実生。

日本で最も多く栽培。

日持ちが良い。



### ハーコット

6月下旬～7月上旬

カナダで生まれ育成された。

酸味が弱く、甘味が強い。

実がやわらかい

生食用品種。



しんざんまる

### 信山丸

7月上旬

酸味がやや強めだが、  
加工だけでなく生食も可。

生産量が少ない

高級品種。



しんしゅうおおみ

### 信州大実

7月上旬～7月中旬

長野で育成された  
比較的大玉の晩生品種。

渋味・苦味がなく

完熟品は香りが良い。



## ○あんずの種

古くより中国では、種きょうにん（杏仁）を漢方薬として使用。

「唐桃からもも」という名で日本に渡り、同目的で栽培された。

現在でも、杏仁豆腐や菓子、薬用や化粧品に応用されている。