

輸入キウイの巻

皆さんの食卓に
おいしい野菜と、楽しい情報をお届けできるよう
一生懸命頑張ります!

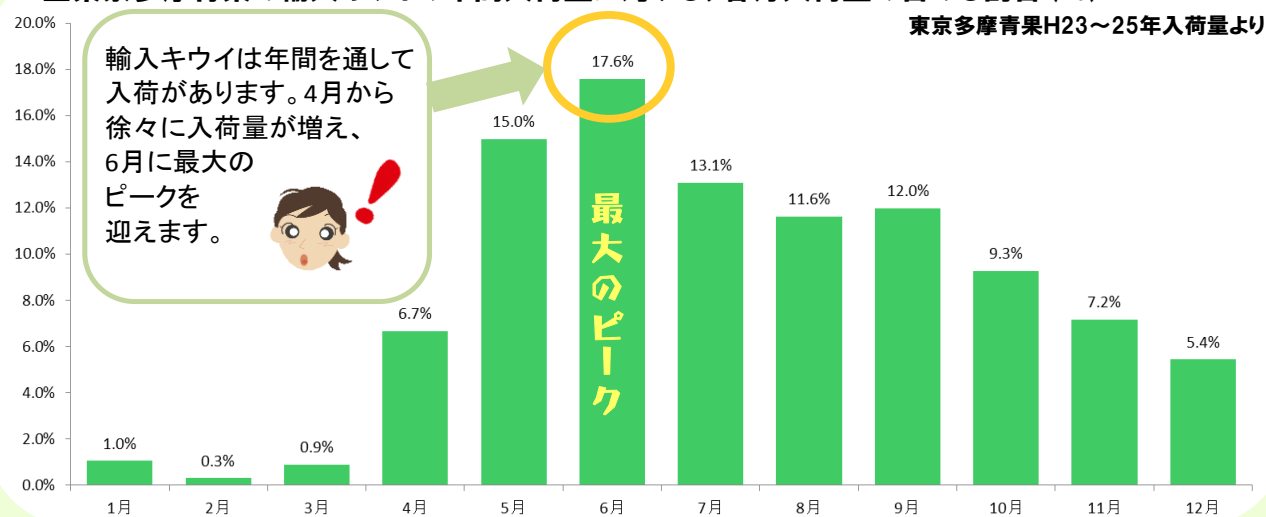
多摩青果職員 国立せいか (25)

1. 『輸入キウイ』の旬について考える

キウイフルーツ マタタビ科 中国原産

キウイフルーツは中国が原産地です。現在、当社ではニュージーランド・チリ・アメリカの3ヶ国からの輸入があります。ニュージーランド産は4月～1月、チリ産は4月～1月、アメリカ産は2月～4月の期間に入荷されます。輸入キウイは年間を通して入荷がありますが、少量入荷の11月～4月に国産キウイが出回ります。日本では、輸入の中でもニュージーランド産のゼスプリキウイが高い支持率を集めています。

■東京多摩青果の輸入キウイの年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合(%)



■産地別 年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合(%)

東京多摩青果H23～25年入荷量より

	色の基準											
	0%	~1.0%	~10.0%	~20.0%	~70.0%	70.1%~						
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ニュージーランド												
チリ												
アメリカ												

3月～4月

アメリカは3月に最大のピークを迎えますが、他国より少量入荷です。ニュージーランド・チリのは入荷は4月から始まります。

6月

輸入キウイの最大のピークを迎えます。6月はニュージーランド・チリの最大のピークでもあります。

7月～1月

ニュージーランド・チリの最大のピーク過ぎ、入荷量は徐々に減少していきませんが、1月まで入荷があります。

2. 多摩青果で取り扱う『輸入キウイ』

■多摩青果に入荷する輸入キウイの主な種類

ヘイワードキウイ

現在、世界で最も栽培されている品種です。果実は硬く、果肉の色は緑白色で程よい酸味と甘味のバランスが良く、香りが爽やかなキウイです。



サンゴールドキウイ

2012年6月に販売が開始されたゼスプリ社の新品種です。開発に10年の歳月を費やしたと言われており、先端の尖りはなく、俵型をしています。ジューシーで甘味が強いですが、程よく酸味が含まれています。



ゴールドキウイ

日本人の味覚に合わせて開発された日本で人気のある品種です。果肉はキレイな黄色で甘味が強く、外見は毛が薄く、先が尖っているのが特徴です。



スウィート・グリーンキウイ

2012年5月に販売が開始されたゼスプリ社の新品種です。「スウィート」という名の通り糖度が高い為、非常に甘く感じられます。果肉はヘイワードキウイより柔らかく明るい緑色で、新しい甘さとフレッシュ感が特徴的です。グリーンキウイとゴールドキウイの両方の持ち味を活かし、足して2で割ったようなキウイです。



■多摩青果に入荷する輸入キウイの主な産地

アメリカ (U.S.A.)

当社への入荷量全体の1.2%です。2月～4月の3ヶ月間のみの少量入荷になります。品種はヘイワードキウイのみの入荷です。



日本 (Japan)



ニュージーランド (NZ)



当社への入荷の中でも95%を占める輸入キウイの中心国ニュージーランド。当社ではゼスプリ1社のみの入荷になります。4月から徐々に入荷が増え始め、6月に最大のピークを迎えます。5月～9月は安定した入荷が続きます。

チリ (Chile)



当社への入荷量全体の3.5%です。4月～1月まで入荷があります。入荷に大きな波はなく、4月～11月までは安定した入荷です。12月～1月は終盤に近づき微量入荷です。

図鑑せ果物博士!

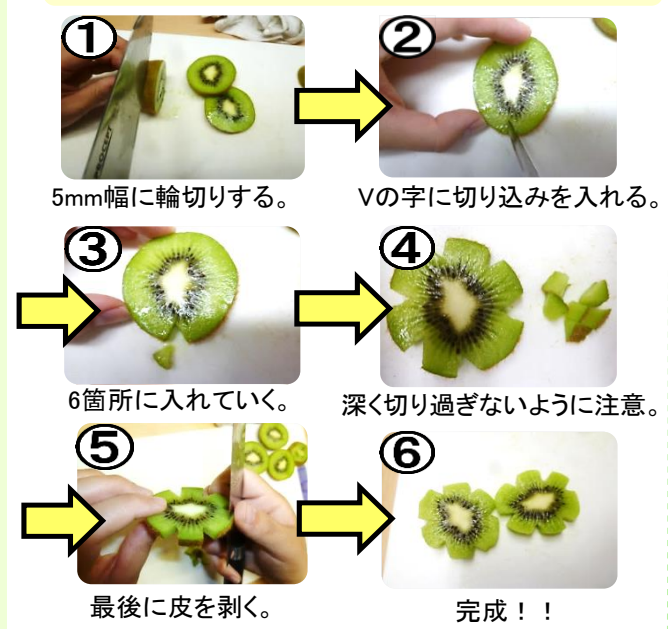
輸入キウイの巻

こちらのレシピの詳細は
ホームページにて公開!
TOP→取扱商品→レシピ

3.『輸入キウイ』もっと知りたい! もっと美味しく!

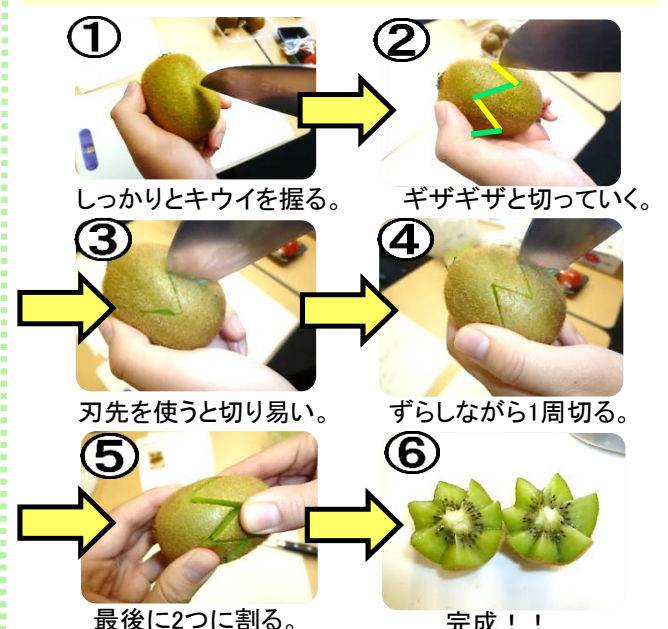
オシャレな切り方にチャレンジ~レベル別講座~

~フラワー切り~ レベル1 ☆☆☆



♡Point♡
切り込みを入れてから皮を剥くのがオススメ!

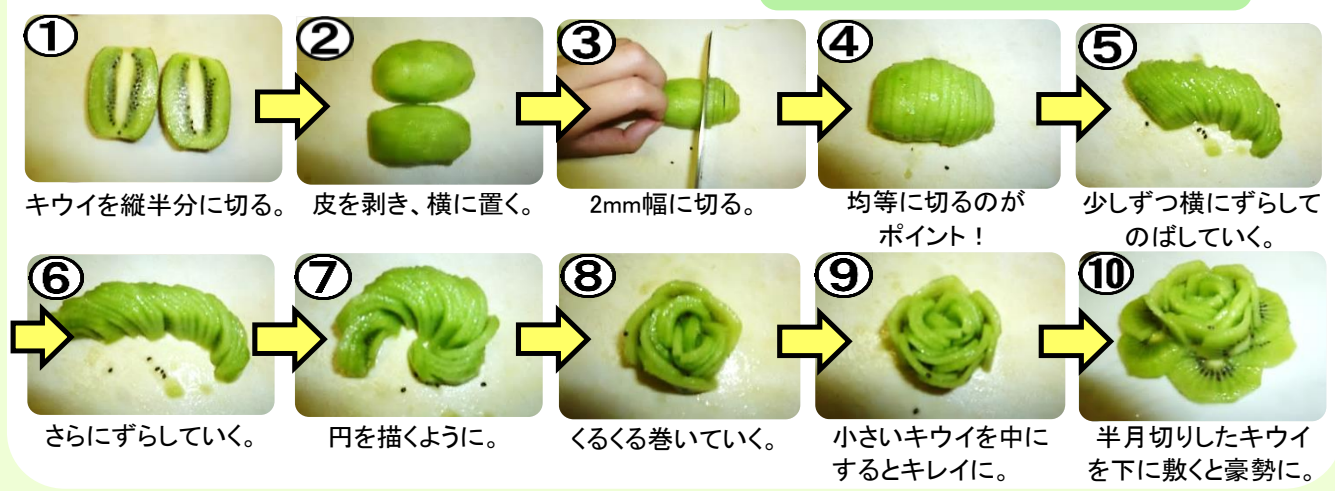
~ギザギザ切り~ レベル2 ☆☆☆



♡Point♡
深く切り込みを入れることで簡単に2つに割れます!

~バラ切り~ レベル3 ☆☆☆

♡Point♡
小さいキウイをバラの中央にすると
よりキレイに見えます!



4.実践! せいかの『輸入キウイ』鉄板レシピ

生春巻きから見えるお花型のキウイがオシャレ! おもてなしに最適☆

キウイの生春巻き

フラワー切り

- 【作り方】
- 1) 水菜、大根、人参を5cm幅に切り、バットに入れておく。
 - 2) ボウルに水を入れ、ライスペーパーを軽く水にくぐらせてから、半分に切る。
 - 3) ライスペーパーの真ん中より上に左記で紹介したフラワー切りキウイ、生ハムの順にのせていく。さらにその上に水菜、大根、人参をのせる。
 - 4) 左右をきつく巻きつけて、最後に長さや形を整えれば完成!!



キウイで肉を柔らかく! 付け合せのキウイは食後のお口直しに♡

キウイの豚ステーキ

ギザギザ切り

- 【作り方】
- 1) 豚肉を筋切りして塩・胡椒をしておく。
キウイを1玉みじん切りして豚肉を30分程度漬けておく。
 - 2) 30分漬けたら、フライパンにサラダ油をひき豚肉を両面焼く。
 - 3) 料理酒を入れ、蓋をして3分蒸し焼きに。
 - 4) 最後に砂糖・醤油・みりんを合わせたものを入れ、味を絡めれば完成!!

切って飾るだけの簡単ショートケーキ! 誕生日ケーキにも喜ばれます♪

キウイのショートケーキ

バラ切り

- 【作り方】
- 1) スポンジケーキの下段にパレットナイフで生クリームを薄く塗る。
 - 2) キウイを半月切りにしてグリーンキウイとサンゴールドキウイを交互にキレイに並べる。さらにその上に生クリームを薄く塗る。
 - 3) 上段のスポンジをのせ、表面を生クリームでキレイに塗る。
上段の周りに生クリームを絞り、外側から半月切りしたキウイを順番にのせていく。
 - 4) 最後に左記で紹介したバラ切りキウイを中央に飾れば完成!!



キウイフルーツの秘密を知っている! 他にはこんな食べ方がオススメ! などみなさんからの情報・ご意見・ご感想をぜひお寄せください! もちろん! キウイフルーツに限らずその他野菜果物なんでも大歓迎です!
宛先 メール:kaiatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保367 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考サイト: 果実ナビ 他
参考文献: 新ビジュアル食品成分表 からだにうれしいフルーツの便利帳 他



担当: 堀田・有馬