

# マンゴー

ウルシ科

参考文献

一般社団法人果種協・国立研究開発法人農研機構・国立研究開発法人JIRCAS(監修)(2017),  
図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版  
霜村春菜(文)(2004), 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 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												
宮崎												
沖縄												
タイ												
メキシコ												
ブラジル												

## ○産地情報

宮崎：耐寒性がないため、ハウス栽培が主流。

沖縄より冷涼な気候で、病虫害が比較的少なく、樹上で熟し収穫することが出来るため、完熟品のブランド化に成功。

宮崎市、さいと西都市など県内平野部で多く作られるが、中山間地である小林市でも栽培されている。

沖縄：亜熱帯気候を活かし、無加温ハウス栽培が主流。

7月中はアーウィン種、旧盆明けからキーツ種を中心に栽培。

とみぐすく豊見城市は、土壌と気候が適し1970年から栽培が行われ

2009年にマンゴー産地初の沖縄県農林漁業賞を受賞。

ブランド普及のため、2014年に「マンゴーの里」を宣言。

メキシコ：ケント種中心。輸入品の約半分を占める。

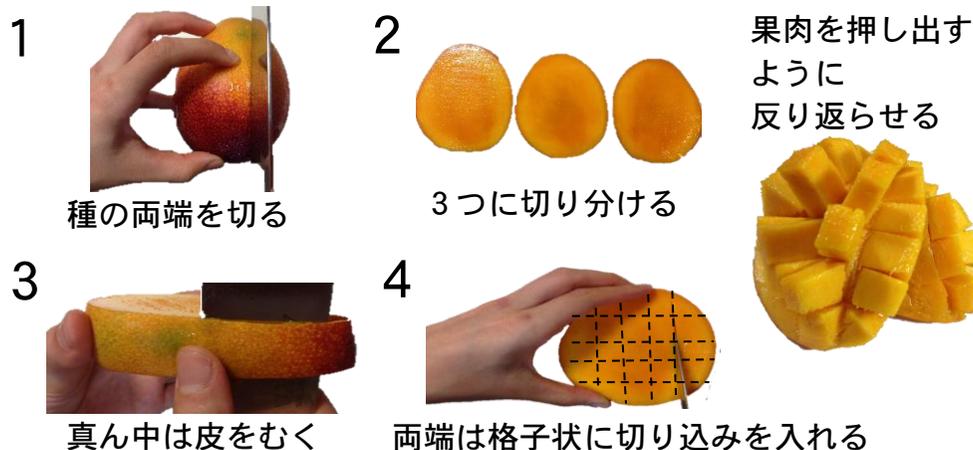
ブラジル：トミーアトキンス種中心。国内産が品薄な時期に入荷。

## ○マンゴーの選び方と保存方法

選び方	果皮にハリとツヤがあり ブルーム（白い粉）が付いているもの	
保存	生	熟したものは新聞紙に包むか ポリ袋に入れて冷蔵庫野菜室で保存
食べ頃	皮が黄色くなり、表面に光沢が出て 甘い香りが漂ってきたら	
追熟方法	常温で保存	

・冷凍も可能だが、全解凍させると風味と食感が損なわれる

## ○マンゴーの切り方



※マンゴーの中心には、1cm程の厚みがある大きい種が入っているので、これをうまくよけて、切り分けるのがポイント

# マンゴー

ウルシ科

## アップルマンゴー

果皮がりんごのように赤く色づくのが特徴



## アーウィン種

日本国内で最も多く栽培。

濃厚な甘味と爽やかな酸味でクセが少なく食べやすい。

「太陽のタマゴ」

宮崎産の最高級完熟品

外観が良く、糖度15度以上

重さ350g以上

という厳しい基準を

クリアしたものを選定。



## 他品種

メキシコ、ブラジルから輸入。

完熟し自然落果する前に収穫。

「ケント種」は芳醇。

なめらかな食感で、甘味と程よい酸味がある。

「トミーアトキンス種」は

甘味が強く多汁で

少し繊維質な果肉。

南国果実らしい風味がある。



## タイマンゴー

酸味は控えめでコクがある。

別名「イエローマンゴー」。

果皮果肉共に黄色く、果皮は

熟すと濃い黄色へ変化する。

ヘタ側は丸く、反対側は先細り。

中心品種は「ナムドクマイ種」。



## キーツ種

大玉肉厚で濃厚な甘味。

収穫した後に追熟し

完熟後も果皮は緑。

旬が短く、国内生産は

沖縄に限定される。

「幻のマンゴー」

とも呼ばれる。



## ○完熟マンゴーとは

国外産は未熟のまま収穫され、輸送間に熟するのが一般的。

一方、国内産の多くは樹上で完熟させ、自然落果する際に収穫。

これにより、味が濃厚かつ隅々まで栄養が行き渡り高品質になる。

また、あらかじめ実が出来た際にネットや袋で覆い、上から紐で

吊るし、地面に直に落果して傷がつくことがないようにしている。



## ○アレルギー

ウルシ科に属し、果皮にウルシオールという物質を含む。

これは、肌が触れた所にかゆみ、腫れといった症状を引き起こす

場合がある。このような「かぶれ」が出た場合は、アレルギーの

疑いがある。応急処置として冷水や氷を使用して患部を冷やし

早めに医療機関を受診する。また気になる場合は、ビニール手袋

などをしてから触るようにすると良い。