

レモン

ミカン科

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
ポッカサッポロ, レモンの品種, 2021年9月14日閲覧, <https://www.pokkasapporo-fb.jp/lemon-museum/know/variety/> 他

○多摩青果の主な入荷情報

産地	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
和歌山												
愛媛												
佐賀												
熊本												
宮崎												
アメリカ												
チリ												

○産地情報

愛媛：とげが少なく栽培しやすい「ユーレカ」が主流。

7～12月はグリーンレモン、1～4月はイエローレモンの入荷がある。

アメリカ：1964年に輸入が解禁。日本への輸出量が最多。

古くからレモネードや料理に使用されてきた。

カリフォルニア州・アリゾナ州のみで国内の9割以上の生産量を占めている。

チリ：害虫が根絶、虫駆除処理が不要になったため

コストや品質で有利になり、1996年から輸入が解禁。
南半球に位置し、一大産地アメリカと季節が反対であるため
本来は品薄である夏場に入荷ピークを迎え、需要がある。

リスボン

日本を含め世界で多く栽培される一般的な品種。
香りが強く、黄色い果皮は色つやが良い。



ユーレカ

果肉がやわらかく、ジューシーで種が少なめ。
耐寒性は「リスボン」に劣るため、ハウス栽培中心。



マイヤー（メイヤー）

オレンジとの自然交雑種。丸みがあり、果皮は完熟すると橙色。
苦味が少なく、酸味もおだやかで甘味がある。
レモンの香りは弱く、オレンジ風味。



グリーンレモン

黄色くなる前の濃緑～黄緑色段階で収穫・出荷。
イエローレモンに比べ、香りが強く酸味がある。
果皮にえぐみが強いいため、調理の際は注意が必要。
輸入品は輸送時間が掛かり、途中で色がまわるため出回らない。



○レモンの選び方と保存方法

選び方		形が良く、果皮の色が均一でハリつやのあるもの
保存	生	ポリ袋に入れて冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍	用途に合わせてカットし、ラップで包み保存

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。