

# パッションフルーツ トケイソウ科

参考文献  
 図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版・野菜と果物の品目ガイド, 農経新聞社  
 東京都産業労働局 TOKYOイテオシナビ  
[https://chiikishigen.tokyo/introduction/agriculture\\_forestry.html](https://chiikishigen.tokyo/introduction/agriculture_forestry.html) (2021. 10. 18閲覧) 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												
鹿児島												
沖縄												

亜熱帯果樹で、つる性の多年草。熱帯～亜熱帯地方に広く分布。  
 種子を包む半透明の果肉がゼリー状で甘酸っぱい。

### 紫色種

在来種。酸味が少ないため、生食用。

広く亜熱帯地方（熱帯地域では高地）に分布。

耐寒性が強く、小玉。

多摩青果ではこの品種のみ入荷している。



### 黄色種

紫色種から生じた変種。糖酸度が紫色種よりも高い。

酸味が強いため、主にジュースなどの加工用。

耐寒性は弱く、主に熱帯の低地に分布。多汁で大玉。



### 交雑種

紫色種と黄色種の中間の性質を示す。

日本で最も栽培が多い品種。

花粉を混ぜることで優れた交雑種ができやすく

生産者独自の交配により、多数の系統が存在。



## ○パッションフルーツの選び方と保存方法

選び方	皮に傷がなく、ツヤがあるもの。 甘酸っぱい香りが強いもの。	
保存	生	ポリ袋に入れ冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍	丸ごとまたは果肉のみ取り出し フリーザーバッグに入れて保存
食べ頃	購入後すぐ。 酸味が気になる場合は、果皮にしわが寄ったら。	
追熟方法	常温で置いておく	

## ○食べ方

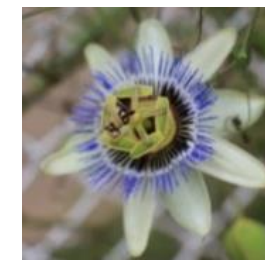
表面にしわが寄るまで常温で置くことで追熟され、酸味が抜け甘味が増す。

生食の際は、果実を半分に切りスプーンですくって種子ごと食べるとパリパリとした食感が楽しめる。種子に抵抗がある場合はザルなどを使用し取り除くと良い。



## ○名前の由来

「パッション」はキリストの「<sup>じゅなん</sup>受難」の意。スペインの宣教師が花を見て「<sup>たっけい</sup>磔刑に処される姿を連想し、この名がついた。和名では、時計に似ていることから「クダモノトケイソウ」と呼ばれる。



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。