

旬
のかごしま

市内各地には
おいしい旬のめぐみがいっぱい。
取れたて新鮮、安心な市内産の
大地のめぐみ、海のめぐみと
生産者おすすしめレシピをご紹介します。
あなたの食卓を、
鹿児島県のめぐみで
彩ってみてはいかがでしょうか。

～ピワ～

生産農家

森 重喜さん
(東桜島・高免町)

バラ科の常緑樹であるピワは、気候が温暖な地域での生産が盛んです。市内では、主に桜島・谷山地域で生産されています。

ビニールハウス栽培のピワは、12月下旬ころから1房ずつ袋掛けをします。その時に1房の果実の数を7、8個から3個に摘果（てきか）します。大きくなってきれいな形のを残すのですが、「変形果（変形してしまふ果実）」を残さないようにするのが大変。生産者の森さんによると、「変形果は種の数が少なくて形がきれいにならなかつたり、果実の表面に筋がついてしまつたりする。でも、この時期に見抜くのはなかなか難しい」とのこと。

そうやって1房ずつ丁寧に掛けた袋が、果実の重みで下がってくると収穫のサイン。ピワは果肉が柔らかで非常にデリケートなので、少し傷がつくだけでも、すぐ黒く変色してしまいます。そのため、収穫のときは果実にできる限り触れないように気を遣います。また、果実の表面には「化粧」と呼ばれる白い産毛が生えていて、それに触らないのもポイント。

ト。触れると跡が残ってしまいます。

現在はビニールハウスでの生産が中心になり、電気代などのコストはかかるけれど、以前に比べると確実に収穫ができるようになったそう。「甘くてきれいなピワが収穫できるとうれし」とにっこり笑う森さん。愛情をこめて生産していることが伝わります。

桜島地域で生産されたピワは、ビニールハウスものが3月上旬から4月中旬まで、露地ものは4月下旬から6月上旬までが食べごろです。

肌をきれいにする効果があるといわれるビタミンAが含まれているため、女性に大人気のピワ。薄い皮をそとむくと、甘酸っぱい果汁をたっぷり含み、淡いオレンジ色をした柔らかな果肉が登場し、食欲をそそります。果肉の色も、春から初夏にかけての爽やかなこの時期にぴったり。一口食べたらやみつきになりそうです。

「ピワゼリー」

手軽で
おいしい
おすすめ
レシピ

1. 材料 (4個分)
ピワ2個
粉ゼラチン5g、
お湯(70度)250cc、
砂糖大さじ2.5杯

2. 料理手順

- ①ピワの皮をむき、半分に切って砂糖(分量外)を15分程度まぶしておく
- ②お湯にゼラチンを溶かした後、砂糖を加え溶かす
- ③ピワを入れた容器に、あら熱をとった②を入れ、冷蔵庫で冷やしたらでき上がり