

資料提供

平成24年10月4日
課名 農業販売戦略課
担当 谷 英彦
電話 513-3582(直通)
内線 3582

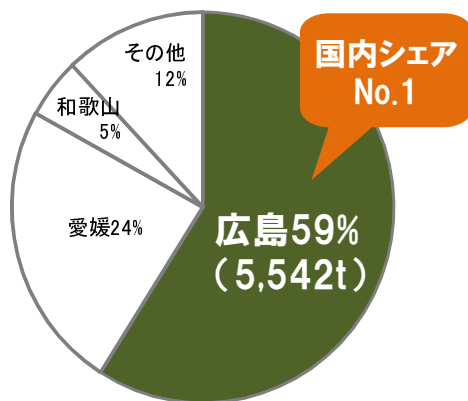
国産シェアNo.1の「瀬戸内 広島レモン」 2012年度、東京市場初出荷のお知らせ 2012年10月9日(火)より

国産シェアNo.1の「瀬戸内 広島レモン」を世の中に広めるべく活動している瀬戸内 広島レモンPR事務局より、国産シェアNo.1の広島県産レモンである「瀬戸内 広島レモン」の2012年度東京市場への出荷が、2012年10月9日(火)より開始されることをお知らせします。

■「瀬戸内 広島レモン」とは

現在、国内で流通している国産レモンは約4%。しかし、食への安全志向が高まるなか、国産レモンの生産量は年々飛躍的に伸びています。

なかでも広島は国内1位のレモンの生産地。「瀬戸内 広島レモン」は、そんな広島産レモンの通称です。



<2012年度「瀬戸内 広島レモン」の出荷状況について>

【出荷時期】 2012年10月1日(月)～2日(火) :生産者から出荷場へ出荷開始
2012年10月9日(火)～ :東京市場へ (初出荷)

【出荷市場】 東京青果株式会社(東京都大田区東海3-2-1)

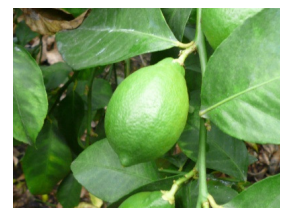
【出荷形態】 10～12月はグリーンレモン, 1月以降はイエローレモン
※「おいしい! 広島レモン」デザインを採用したダンボール箱で出荷

【販売エリア】 首都圏量販店等

【2012年度の生産量】※見込み

2012年(H24年)産 6,230t(前年度比194%)

2010年(H22年)1月の凍害の影響により、2010年(H22)及び、2011年(H23年)産は出荷量が大きく減少したが、今年度は樹勢も回復し、増産となる見込み



<「瀬戸内 広島レモン」の出荷に関する取材対応について>

- 取材場所 東京青果株式会社 果実売場
- 取材対応時間 7:00～8:30
- 取材対応者 JA広島果実連 東京支所 及川(およかわ)
連絡先:090-8598-7774(取材場所がわからない場合は、ご連絡ください)

※当日、出荷取材を希望される場合は、必ず事前に、上記及川までご連絡ください。



■「瀬戸内 広島レモン」の歴史

広島県のレモン栽培は、豊田郡大長村(現広島県呉市豊町大長)が、明治31年に和歌山県からネーブルの苗木を購入した際、レモンの苗木3本が混入し、それを試植したのが始まりだと言われています。また、その品種は現在、広島県内で栽培されるレモンの大半を占めるリスボン系の品種であったと推測されています。

瀬戸内海の気候がレモンの栽培に適していることと、明治末期から大正初期にかけて価格が高騰したことなどもあり、大長を中心に急激に普及した広島県でのレモン栽培。さらにその後、瀬戸田地区でも急速に栽培が増え、昭和28年には県内での栽培面積が18ha(全国で25ha)となり、全国一のレモン生産県となりました。

ただしその後、昭和39年5月の「レモンの輸入自由化」、昭和51年、56年の大寒波など、国産レモンは、致命的とも言える打撃を受け、生産量は一時激減。昭和52年には輸入レモンの国内での流通が10万トンを超えることになりました。

しかし、その一方で、輸入レモンに使用されている防かび剤(OPP)の人体への影響が国内で問題化。消費者グループや生協を中心に安全な国産レモンを求める声が高まったことで、安全・新鮮をモットーにしたグリーンレモンを中心とした国産品の需要の見直しが行われました。

平成21年現在、広島県のレモンの栽培面積は192.8ha(全国471.6ha、シェア40.9%)、生産量は5,542.2t(全国9,438.3t、シェア58.7%)となっています。

■「瀬戸内 広島レモン」の旬は、意外にも、秋冬!! 10月～12月は、珍しいグリーンレモンが登場

栽培・貯蔵・包装技術の進歩により、今では年間を通じて出荷される「瀬戸内 広島レモン」ですが、露地物の旬は、意外にも秋から冬にかけて。特に、10月から12月は、果皮が緑色で珍しい「グリーンレモン」が登場します。果皮が黄色いイエローレモンと比べ、さわやかな香りと酸味が特徴のグリーンレモン。

輸入レモンも果皮が緑色のうちに収穫しますが、船便で何週間もかけて運ばれてくるため日本に着く頃には必ず黄色に。つまり、グリーンレモンは、安心安全な国産レモンの証なのです。

<瀬戸内 広島レモン(露地栽培)の収穫時期> グリーンレモン:10月～12月頃 / イエローレモン:1月～3月頃

■ 皮を捨てるなんて、もったいない。レモンは皮にこそ栄養がたっぷり!! 防カビ剤を使っていないから、皮まで安心して食べられる「瀬戸内 広島レモン」

レモンの代名詞ビタミンCをはじめ、レモンポリフェノール、シトラールなどの栄養素は、果肉(果汁)よりもむしろ皮の方に多く含まれていると言われています。

収穫後、輸出にかかる日数に耐えるために、必ずポストハーベスト農薬と言う防カビ剤を使う必要がある輸入レモンと違い、防カビ剤を使用していない国産レモンは、皮まで安心して食べることができます。

① ビタミンC

皮は果汁の
5倍!

レモンの代名詞と言えばビタミンC。生のレモン100g中のビタミンCは約100mg。成人が1日に必要な摂取量に値します。さらに、レモンを皮ごと食べると、果汁だけのときの約5倍も摂取できると言われています。

② クエン酸

クエン酸含有量は果物の中でもレモンはトップクラスでみかんの約6倍。そもそもレモンは別名クエン(枸橼)とも呼ばれ、「クエン酸」の名称は、そもそもこのレモンが由来となっているほど。

皮を捨てるなんて、もったいない!! レモンは皮にこそ、栄養がたっぷり!!

③ レモンポリフェノール

皮は果汁の
23倍

レモンポリフェノールは、レモン特有の黄色い色素でレモンの皮と果汁に存在。強力な抗酸化作用があり、脂質の酸化を防ぎます。そして、皮には果汁の約23倍のレモンポリフェノールが含有しています。

④ シトラール

皮は果汁の
7,000倍

柑橘系に含まれる香り成分で、レモンの皮に含まれるシトラールは果汁に含まれる量の約7,000倍! その香りには、リラックス効果があり、また、さらに殺菌効果や真菌感染の予防、発汗作用があると言われています。

【報道関係専用お問合せ先】

瀬戸内 広島レモンPR事務局<株式会社アンティル内> 担当:飯山、塚越 TEL:03-5572-6061 FAX:03-5572-6065