

フルーツセーフティ 新・輸入果物図鑑 【ブラッドオレンジ】

【学名】 *Citrus sinensis* (L.) Osbeck forma *sanguinea*

【英名】 Blood orange

【科目】 ミカン科

【原産地】 イタリアのシチリア島、マルタ島

●解説

ミカン科ミカン属の常緑高木

ブラッドオレンジは、果肉が「血 (blood : ブラッド)」のように赤いことから名前の由来になっています。原産は、イタリア地中海のシチリア島東部とされています。1930年代にイタリア人とスペイン人の移民によってアメリカに運ばれたのを機に、カリフォルニアでも栽培されるようになりました。

品種はモロ種とタロッコ種があります。モロ種は果肉、果皮とも赤黒く濃厚な香りと甘みがあります。タロッコ種は、果肉の色が赤色とオレンジ色がまだらで、甘みとほどよい酸味があります。国内では愛媛県で栽培しています。

ブラッドオレンジの特徴は鮮やかな赤い果肉と濃厚な香りと甘みです。果肉の赤い色は、抗酸化物質であるアントシアニン色素によるものです。栄養成分は、通常のオレンジの1.5倍のビタミンCを含みます。

日本に輸入されているブラッドオレンジは、アメリカ・カリフォルニア産で、出回り時期は2月～3月と短期間です。イタリア産のブラッドオレンジは、主にジュースに加工されてから輸入されています。

【選び方】

果皮の色合いが鮮やかであることと、果皮のハリやつや、手に持ったとき重量感があるものを選びましょう。果皮がしなびていたり、ふかふかしたりしているものは避けましょう。

【保存方法】

購入後は、風通しのよい涼しい場所またはビニール袋かポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。

詳しくは果物の食育 「第7回レモン博士オレンジ博士になろう」

<http://www.fruit-safety.com/education/pdf/fne07.pdf> へ