

フルーツセーフティ 新・輸入果物図鑑 【オロブロンコ】

【学名】 *Citrus grandis* × *paradisi oroblanco*

【英名】 Oroblanco

【科目】 ミカン科

【原産地】 アメリカ（カリフォルニア）

●解説

ミカン科ミカン属の常緑高木。

グレープフルーツ（ホワイト）とポメロ（文旦）との交配種。

1958年にカリフォルニア大学柑橘類研究所で誕生した品種です。1984年にはイスラエルでも栽培されるようになり、イスラエル産は「スウィーティー」という商品名です。「オロブロンコ」（アメリカ産）と「スウィーティー」（イスラエル産）は産地が違うだけで同じ品種です。

オロブロンコの特徴は、グレープフルーツ特有の苦みはなく、酸味が少なく、果汁が豊富で甘味が強いことです。また果皮は厚いのですが、やわらかいので手で剥くことができます。果皮の色は、薄い黄緑から淡い黄色まで色の差異があります。

日本に輸入されているオロブロンコは、アメリカ・カリフォルニア産で、出回り時期は12～1月頃と短期間です

【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。

【グレープフルーツの彩り寿司】

すし酢の代わりにグレープフルーツの果肉を使い、具材としても果肉を使ったお寿司です。さわやかな酸味が軽い風味に仕上がりますので、お酢の苦手な

方や子供向きの一品。刺身の魚は、ヒラメやスズキ、アジやサバ、ホタテ貝柱などでもおいしくいただけます。

材料（4人分）

グレープフルーツ（ホワイト）……………1・1/2個
米……………2合
水……………360ml
（A）砂糖……………大さじ1
（A）塩……………小さじ1
タイ（刺身用）……………200g
（B）薄口しょうゆ…大さじ1
（B）練りワサビ…小さじ1/3
ゆでエビ……………6尾
キュウリ……………1本
イクラ……………60g

作り方

- ① 米は洗って水気をきり、分量の水を加えて30分浸水させ、普通に炊く。
- ② グレープフルーツは皮と薄皮をとり除いてむき実にし、100gはフォークでよくつぶし、残りはひと口大に手でほぐす。
- ③ ②のつぶしたむき実、（A）をよく混ぜ合わせる。
- ④ 飯台に①をあけ、温かいうちに③を回しかけ、切るように混ぜ合わせ、粗熱をとる。
- ⑤ タイは1.5cm角に切って混ぜ合わせた（B）と和える。
- ⑥ ゆでエビは1.5cm角に切り、キュウリは種をとり除いて1cm角に切る。
- ⑦ 器に④を盛り、残りの②、⑤⑥、イクラを彩りよくちらす。

【手軽なジュースでビタミンC補給、ホットでも】

グレープフルーツを最も手軽に楽しむ方法は丸ごと絞ったフレッシュジュースです。グレープフルーツ大玉1個で、成人が1日に必要なビタミンC(100mg)を摂ることができます。

また、温めたグレープフルーツジュースは、脳が活性化し、集中力が高まる効果が期待できます。風邪予防や疲労回復に。ホットにして勉強や仕事の合間にいかがでしょうか。ホットにする場合は、果汁を耐熱グラスに注ぎ、電子レンジ(600W)で1分ほど加熱します。

【関連情報】

グレープフルーツについての解説情報は、「果物と栄養教育」にて、果物の食育「第3回グレープフルーツ博士になろう」の章でも解説されております。こちらも参考にしてください。

果物の食育「第3回グレープフルーツ博士になろう」

<http://www.fruit-safety.com/education/vol03.php>