

フルーツセーフティ 輸入果物図鑑 【チェリー】

【学名】 *Prunus avium* L.

【英名】 Sweet cherry

【科目】 バラ科

【原産地】 西南アジア

●解説

バラ科サクラ属。

原産はトルキスタン地方。チェリーは、現在のトルコを起源として16～17世紀に最初の移住者によってアメリカ大陸に持ち込まれました。

チェリーはアメリカ原産のサクランボです。大きな粒で酸味が少なく、強い甘みがあります。国内産のサクランボに比べて価格が手頃です。

日本へは、明治時代にヨーロッパから持ち込まれました。山形県で栽培技術が長らく培われてきて、現在でも国産品のシェアは山形県がトップです。

一般的に輸入されているサクランボの事を総称して、日本では「アメリカンチェリー」と呼んでいます。

輸入のチェリーは、主にアメリカ産です。ワシントン、オレゴン、カリフォルニアからの輸入量は全輸入量の約9割を占めています。次いでニュージーランド、オーストラリアからも輸入されています。生産量ではトルコ、アメリカ、イランの順です。チェリーは日持ちがしないため、輸入はすべて船積みではなく航空貨物で行います。

チェリーの代表的な品種は、果皮が黒紫色の「ビング」と、赤色の「レーニア」の2種があり、赤肉腫と白肉腫があります。日本の代表的な品種の「佐藤錦」は白肉種。「ビング」と「レーニア」は赤肉腫です。この2つの品種は、特性として外皮の色や大きさが異なります。

ビングは代表的なアメリカンチェリーの品種で1875年にオレゴンでリパプリカンの交雑実生から生まれたとされています。粒は大きめでふっくらと丸みがあり、果肉は濃い赤紫色、果汁も濃紫色です。酸味より甘味が強く、サクランボ缶詰の原料にもなっています。ワシントン産のビングは大粒で味も美味しい事で知られています。

レーニアは主にワシントンで多く栽培されている大粒のアメリカンチェリー

です。1952年にワシントン州立大学研究者のハロルド・フォーグル氏によって、ビング種とヴァン種を交配させて生まれた実生を選抜育成したものとされています。果肉はクリーム色の地に赤く色付いた部分が美しいグラデーションをつくり、国産のサクランボとも雰囲気似ています。大粒で肉厚なため食べ応えがあります。果肉は柔らかく、クリーミーな甘さが特徴の品種です。また、収穫前に鳥に多くを食べられてしまうため収量が少なくなる事、大粒で美味しい事もあり一般的なチェリーに比べかなり高い価格が付けられています。

チェリーには、アントシアニン、フラボノイドなど多くの種類のポリフェノールが含まれています。アントシアニンは、関節炎や痛風の痛みの軽減や、心疾患、高血圧症等に効果があるといわれています。

【出回り時期】

ビング種は、カリフォルニア産が5月頃から出回り始めます。6月頃にワシントンやオレゴンなど北部のものに切り替わり、7月下旬辺りまで続きます。輸入のチェリーは産地によって時期にずれがあるため、国産品よりも長い期間、賞味することができる果物です。

【選び方】

粒が大きく果皮につやがあるものを選んでください。果皮にしみや傷みがあるものは避けましょう。

【保存法】

購入したらなるべく2～3日のうちに食べましょう。食べる2～3時間前に冷蔵庫の野菜室で冷やすことをおすすめします。

【関連情報】

サクランボ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6回サクランボ博士になろう」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6回サクランボ博士になろう」

<http://www.fruit-safety.com/education/vol106.php>