

バイオトレジャー

マイヤーレモン

●取材先

萩野進也さま
南牟婁郡紀宝町

●食材説明文（約140文字）

みかん畠の一角で、冬空にはえる大きな黄色い果実。南紀地方特産のマイヤーレモンは、ただの大きなレモンではない。酸味が優しく、苦味の少ないその果実は、まるかじりできるのが自慢だ。

香り豊かな果汁がたっぷりのマイヤーレモンは、料理に最適。メインディッシュからデザートまで、その活躍の幅は無限大だ。

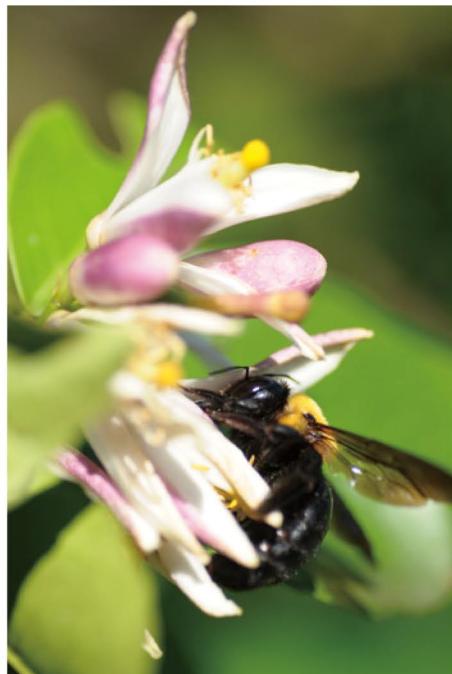
●現地風景コメント（約30文字）

1



御浜町、紀宝町は柑橘類的一大産地。
その一角に広がるマイヤーレモンの畠。

2



花の時期には、甘い香りがあたり一面に広がる。

3



果実の収穫時期は10月～翌年1月にかけて。

4



シーズン初めの青い果実はグリーン
レモンとして出荷される。

5



7年前から栽培をはじめたというマイヤーレモン。
栽培にはみかん作りの経験が活きている。

6



苗木から3年、接木からは2年で
収穫ができる。

7



レモンとオレンジの交配でうまれたマイヤーレモンは、
12月に入ると果実が色づき、糖度も上がる。

8



紐で支えなければ折れてしまいそうなほど、たわわに実ったマイヤーレモン。

9



有機肥料や減農薬など、
安心・安全面にもこだわって作られている。

10



出荷前には残留農薬も厳しくチェック。

11



酸味・苦味が控えめなマイヤーレモン。皮ごとまるかじりすることができる。

12



鮮やかに色づいた果実には、
太陽の恵みがぎゅっと詰まっている。

13



グリーンレモンから完熟レモンまで、
収穫時期が長いのもマイヤーレモンのよいところ。

14



ひとつひとつ、
愛情込めて収穫していく。

15



紀宝町・御浜町の生産高は年間約
150トン。国内生産高の約95%を占
めている。

16



加工品に力を入れていくことが今後の目標だという。

●食材写真コメント（約30文字）

17



マイヤーレモンの果実は、ふつうのレモンより大ぶりで、丸みをおびている。

18



オレンジがかった鮮やかな
黄色も特徴。

19



酸味がまろやかで、皮の苦みも少ない。
甘くスパイシーな香りがある。

20



皮が薄く果汁が多いので、
加工にも最適。

●調理盛付例コメント（約30文字）

21



マイヤーレモンをつかったエビのマリネ。
やさしい酸味と豊かな香りが料理を引き立てる。

22



縦バージョン

23



皮ごと食べられるマイヤーレモンだから、
料理の幅は無限大。

24



縦バージョン