



第八回

パッションフルーツ

種ごと食べられる
さわやかな酸味の果物

食の判鼓太

安心・安全に
こだわって生産しました！
かがしまの農林水産物
認証制度(K-GAP)

Kagoshima Good Agricultural Practice



おすすめレシピ

パッションフルーツジュース

<材 料(2杯分)>

- パッションフルーツ／2～3個
- 水／200cc
- 砂糖／適量

<作り方>

- ①パッションフルーツを半分に割り、スプーンで中身を種ごと取り出す。
- ②中身をミキサーにかける。(30秒程度)
- ③ミキサーにかけたものを目の細かい網などでこす。
- ④水、お好みで砂糖を加え、冷蔵庫で冷やす。



かがしまの農林水産物 認証制度(K-GAP)とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理(GAP)の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

トロピカルフルーツジュースやカクテルでおなじみのパッションフルーツ。原産地は南米ブラジルの南部で、熱帯から亜熱帯にかけて広く分布し、日本でも鹿児島や沖縄、小笠原諸島などで栽培されています。濃厚な香りと高い糖度、さわやかな酸味が特徴で、中身には種を包んだゼリー状の果実と果汁がたっぷり。種ごとスプーンですくって食べることができ、老化防止の効果があるカロテンや高血圧予防に効くカリウム、糖質や脂質の代謝に必要なナイアシンなどを豊富に含んでいます。

鹿児島県は栽培面積・生産量ともに日本一を誇ります。県内での出荷時期は6月中旬～8月中旬。本土では加温栽培、大島・熊毛地域では無加温栽培が行なわれています。また、花の形が非常に複雑で時計や十字架に例えられるため、「時計草」や「パッション(キリストの受難の意)」とも呼ばれています。果皮がツルツルしているものはまだ酸味が強いため、表面に少しシワが出ると、酸味が減少して甘みがより感じられるようになります。

暑い時こそ味わいたい

南国ならではのフルーツ

鉄砲伝来とロケットで知られる種子島では、パッションフルーツの栽培も盛んです。平成24年に発足した西之表市果樹振興会パッションフルーツ部会の鮫島繁樹さんに、種子島のパッションフルーツについてお話を伺いました。

種子島のパッションフルーツについて教えてください。

種子島では主に、ルビースターとサマークイーンという2つの品種を栽培しています。ルビースターは、比較的栽培が容易で収穫量も多く、少し酸味が強いのが特徴です。それに対してサマークイーンは、受粉などに手間がかかるのですが、甘みが強いという特徴があります。また果実の形も違っており、ルビースターは断面が三角形に近く、サマークイーンは丸に近い形をしています。どちらもハウスを使った無加温栽培が主流で、自然に落下した果実を収穫して出荷しています。

種子島では以前からパッションフルーツの栽培はありましたが、栽培農家が増えてきたのはここ6、7年

の間ではないかと思えます。西之表市では昨年、15戸の農家が栽培し、島内の店舗だけでなく、東京の市場などにも出荷しています。

栽培するうえで工夫している点がありますか。

パッションフルーツは非常に雨に弱いので、梅雨や台風の前は管理に気を使っています。また、病気にかかりにくくするため毎年苗を植え替えたり、完熟堆肥を使用した健全な土づくりにも力を入れています。今でも試行錯誤の連続ですね。

K・GAP認証取得について教えてください。

近年、パッションフルーツの受注が増えてきていることから、昨年初めて個人で認証取得し、今年

も取得しました。K・GAPの「栽培期間中農薬不使用」での認証を取得しており、除草剤を使用していないので例年以上に草取りが大変でしたが、その分収穫にも反映されるのではないかと期待しています。

今後の展望は。

私の農園では通信販売も行っており、将来的にはジュースなどの加工品も販売したいと考えています。昨年、びわやほかの柑橘類も含めた西之表市果樹振興会が発足し、現在26人の会員が参加しています。今後はさらに連携を高めて果樹振興会全体でK・GAPに取り組むなど、種子島のパッションフルーツをもっとアピールしていきたいですね。

パッションフルーツはそのまま食べるのももちろんおいしいですが、バナナアイスなど乳製品との相性も抜群なのでぜひ試してみてください。



西之表市果樹振興会
パッションフルーツ部会
生産者
鮫島 繁樹さん

『食の安心・安全を考える講演会』を開催します!

参加者募集

農薬、輸入食品、健康食品…心配な方も多いのでは?

フリー科学ライター松永和紀さんを講師に迎え、県民の皆さんを対象にした講演会を開催します。

多くの皆さんの参加をお待ちしています。

- 開催日時 8月23日(金)午後1時30分～(2時間程度)
- 開催場所 歴史資料センター黎明館 講堂(鹿児島市城山町7-2 TEL099-222-5100)

※詳しくは、県庁食の安全推進課へお問い合わせください。



K-GAP認証取得状況(県全体) 59品目で232団体・個人が277件の認証を取得しています。(平成25年6月現在)

K-GAPはKagoshima(鹿児島) Good(良い) Agricultural(農業) Practice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課
TEL 099-286-2888