

# 八丈島産 ハ丈フルーツレモン

東京都八丈島産の農産物の新規取扱い商品の御案内です！

## 品種紹介:「ハ丈フルーツレモン」

1940年(昭和15年)当時、テニアン島に在住していた菊池 雄二氏が八丈島へ帰る際に苗木を持って帰ってきたのが発祥の経緯です。

2014年に八丈島内で「ハ丈フルーツレモン」と命名されました。

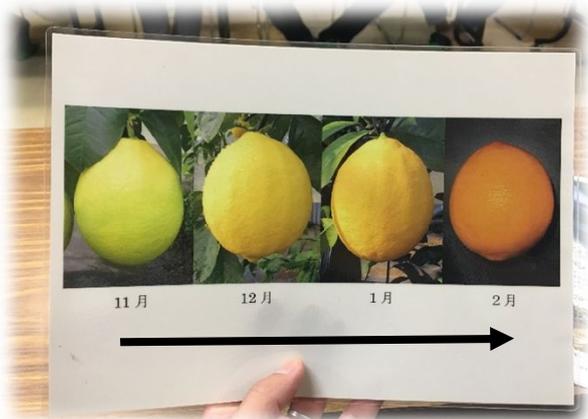
食味としてはマイヤーレモンに近く、オレンジの血が入っていてリスボン種やユーレカ種に比べて酸味が弱く、甘みがあり皮の苦みの少ないのが特徴です。



JA島しょ よりいただきます



11月18日、八丈島視察時撮影



ハウスを見させていただいた生産者

このレモンは樹上完熟栽培で、左の写真のように2月には果皮はオレンジ色にまでなります。大きい物は一つ400gほどになり、主にギフト用として島の住民から島外へと出荷されており、市販ではなかなかお目にかかれません。今回、給食用として御案内するのはギフトの規格から外れた、約230g以上のレモンになります。完熟時は果皮がオレンジ色になり、皮の糖度は8℃ほどまであがります。普通のレモンのように、重量の約40%の果汁を絞ることが出来ますが、皮の苦みが少ないので皮ごと食べることができます。別紙に実際八丈島の給食で出されているレシピを付属させていただいているので是非、参考の上ご検討ください。

中島食品株式会社

# 八丈島産 明日葉

東京都八丈島産の地産地消農産物商品の御案内です！

## 品種紹介:「明日葉」

昭和40年頃から栽培が始まり、原産地ともいわれている東京都八丈島で収穫された明日葉です。

緑黄色野菜としてミネラル、ビタミン、食物繊維も豊富で、カルコン類が多く含まれているのが特徴です。

カルコン類は黄色の液体で明日葉だけに含まれ、抗菌、抗酸化作用があります



11月19日、八丈島視察時撮影

←明日葉の畑です。森の中で自然に栽培されているようにも見えますが、畑の中に生やしている「オオバヤシャブシ」の木の根粒菌は明日葉にとっていい効果をもたらすと同時に夏の日差しから作物を守っています。

八丈島の明日葉は茎もおいしいので、茎が長い状態で出荷されます。

他の土地で育った明日葉は茎が赤く、スジが硬く、苦いのですが八丈島産のものは緑色で、様々な料理に使われています。



生産者の伊勢崎さん(右)



明日葉粉(70g)

生の明日葉は1～3月が取扱期間となりますが、島からの直送便になりますので、使用日の2週間前の発注をお願い致します。

御注文は1キロ単位となります。

また、八丈島産の明日葉粉末の御案内もしていますので用途によって御使用いただければと思います。

別紙に実際八丈島の給食で出されているレシピを付属させていただいているので是非、参考の上ご検討ください。

中島食品株式会社