

果樹農家のみなさまへ、時季ごとの耳より情報をお届けします



この様なモモの剥き方はいかが？



- モモを剥く方法について**サイト検索**し、より良い方法を検討しました。
- 調べた 23 サイトの約 8 割で以下の方法を推奨していました。
- 果実の縫合線に沿って周囲に切れ込みを入れ、ルービックキューブ式に**左右を別々に回転**させて半分に割った後、さらにナイフで細分する方法です（図 1， 2）。
- ただし、過熟果実ではこの方法により果肉が崩れやすいので、初めからナイフで 8 分割します。
- また、硬い果実の皮を剥く際には、**沸騰した湯に 5～10 秒間漬**けると皮が指で剥けるようになります（図 3）。
- このように剥き方が工夫されるのは、貴重な果実を**残さず十分に味わおう**とする消費者意識の現れでしょう。



図 1 果実の左右を握って反対方向に回転 → 図 2 種を残して半分ずつに分割



図 3 沸騰水処理により皮が剥け易くなる



増加する果物輸出



- **輸入額**はバナナを筆頭に、上位 5 位の合計額は**県産果実生産総額の約 4 倍**に相当します（表）。
- 一方、**輸出額**は上位 5 位までの合計額が輸入額の 1/10 に過ぎず、今後は大幅な増加が予想されます。
- 現状では**リンゴ**が**全体の輸出額の約半分**に相当し、台湾、香港、東南アジア等温暖な国で人気果物です。
- ブドウ、モモの輸出額は最近 5 年間で**50%以上急増**しています。
- 各果実の現地価格は国内価格の**3～5 倍**と高く販売されています。円安基調も後押しとなり、今後も**輸出額の増加**が期待されています。

表. 果物の輸出入額ランキング(2020年)

| 輸入 | 順位 | 果物名 | 金額(億円) |
|----|----|---------|---------|
| | 1位 | バナナ | 1,052.1 |
| | 2位 | キウイフルーツ | 489.7 |
| | 3位 | アボカド | 239.2 |
| | 4位 | オレンジ | 141.5 |
| | 5位 | ブドウ | 141.1 |
| 輸出 | 順位 | 果物名 | 金額(億円) |
| | 1位 | リンゴ | 107.1 |
| | 2位 | ブドウ | 41.2 |
| | 3位 | イチゴ | 26.3 |
| | 4位 | モモ | 18.7 |
| | 5位 | メロン | 8.1 |

(出典：財務省貿易統計)