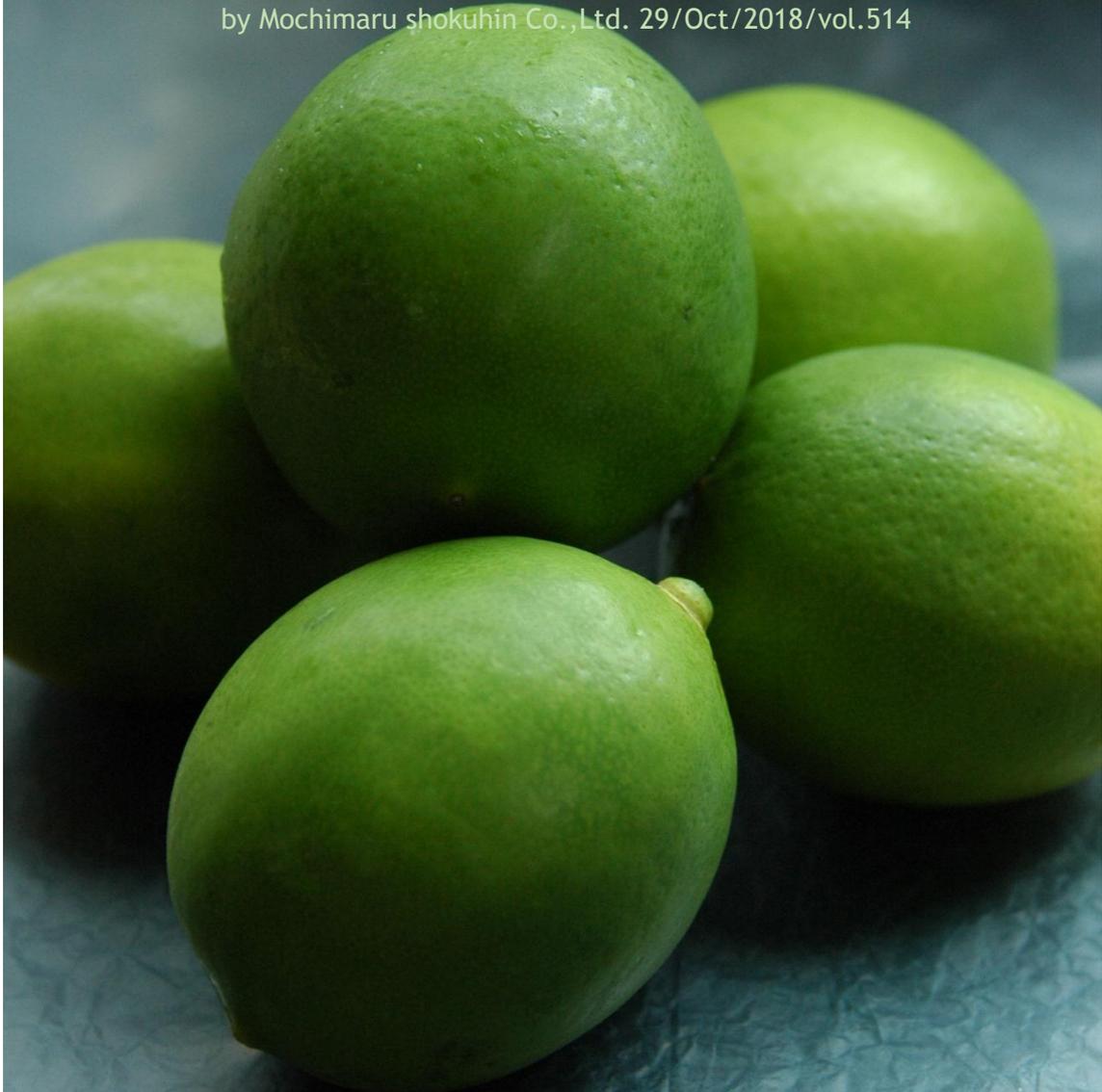


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Oct/2018/vol.514



島レモン 菊池レモン（東京/諸島）"Shima" Lemon, "Kikuchi" Lemon, Meyer Lemon

小笠原で栽培されているレモンは国産のレモンの中でも、少し大ぶりの凹凸のない表皮が特徴です。その名は『島レモン』、『菊池レモン』ともいわれていますが、元は戦前に南太平洋から入ったマイヤーズレモンの一系ともいわれています。マイヤーズレモンはオレンジとレモンが自然交雑して生まれたといわれる品種で、爽やかな甘い香りで酸味も少なく果肉を食すこともでき、現地ではソルベやコンフェクショナリー類、ジャムやカードなど様々な加工品にも使われているようです。しかしその島レモン特有の味わいをダイレクトに楽しむには、ドレッシングにしたりドリンクに使ったりとしまりたてを楽しむことでしょうか。島レモンは概ね10月頃から収穫が始まり翌3月ごろまで続きます。初期は青切りで皮のほろ苦さとフレッシュな果汁を、後半になると表皮も黄色からオレンジ色になり、より熟したものが出回ります。