

りんご



左：ジョナゴールド

右：サンふじ

果物といえば「りんご」が真っ先に思い浮かぶ方も多いのではないのでしょうか。一年中購入することができますが、旬の秋冬にはたくさんの品種が並ぶので、どれを選ぼうか私は目移りしてしまいます。そこで今回、よく見かけるりんご5品種の特徴について調べてみました。お好みや用途に合わせて選ぶ参考にしてみてください。

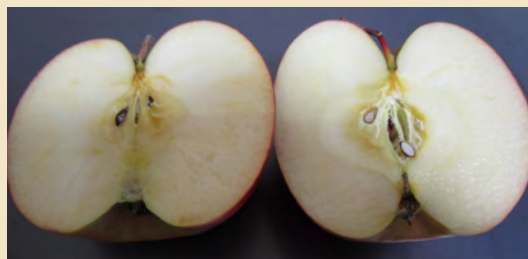
『ふじ』は日本で一番生産量が多く、系統の品種もたくさんあります。貯蔵性が高く、他の品種が少なくなる春夏にも手に入ります。果汁が豊富で甘味と酸味のバランスがよく、果肉は粗めでシャキシャキとした食感です。生食がおすすめですが、鮮度が落ちたらジャムやコンポートにしても楽しめます。

青森県の地名が付けられた『つがる』は、収穫量が二番目に多い品種で、他の品種より一足早く流通し始めます。果汁が豊富で甘味が強く、酸味は控えめです。果肉はかたく緻密で、やわらかな食感が特徴です。生食のほか、スムージー、ジャムやコンポートもおすすめです。

『王林』はふじ、つがるに次いで多く作られ、青りんごの代表的な品種です。酸味は少なく甘味が強めで、さっぱりとした後味とよい香りが特徴です。果肉はかたく緻密で、多汁で噛みごたえのある食感です。生食のほかスムージーや加熱料理にも使え、赤りんごとは違った風味が楽しめます。

『ジョナゴールド』はアメリカ生まれですが、日本でも四番目に多く作られ、身近な品種です。果皮は鮮やかな赤色で、油が塗られたようなツヤ感が特徴です。果汁が豊富で、適度な甘味と酸味があり濃厚な味わいです。果肉はかたく緻密で、シャキシャキとした食感があります。スムージーや加熱料理にも使えますが、果皮の色を活かしたサラダなどの食べ方もおすすめです。

『紅玉』もアメリカ原産で、名前の通り果皮が真っ赤に色付くのが特徴です。甘味もありますが酸味がしっかりとして香りもよく、甘酸っぱい濃厚な味わいが楽しめます。果肉は緻密でしまりがあり、煮崩れしにくいいため調理加工に適しています。加熱することで甘味と風味も増します。アップルパイやジャム、焼きりんごなどにおすすめです。



左：ジョナゴールド

右：サンふじ