

『マナブ目利き塾・夏の果物編』

メロン

① ツルをみて選ぶ

- ツルの左右の太さが6：4のものが美味しい
- ⇒栽培時の水加減によってツルの太さは変動する
ツルの太い方から細い方へ水が抜けていくので適度な水加減の場合、これが6：4となる



② 見た目を選ぶ

- ネットが粗くてゴツゴツしている
- ⇒皮が厚く実が硬め
- ネットが細かい
- ⇒女メロンと呼ばれ皮が薄くて柔らかいので、すぐ食べたい場合はこちらを選ぶとよい

③ 叩いて選ぶ

- 叩いてペチペチと軽い音だと中に空洞がある
- 叩いてボンボンと重い音だと中が詰まっている

●メロンの最もよい保存方法は？

⇒メロンは食べごろの日にちが書いてあるので
それまでは室温で置いておき、食べる前に冷やすと良い

ブドウ

黒ぶどう

① 見た目で選ぶ

- 色が濃くて黒々している方が甘い

⇒日に当たって成熟していくほど黒くなり甘みが増していくので購入する際は色が濃くて黒い方を選ぶとよい（画像右が甘いぶどう）



白ぶどう（マスカット）

① 見た目で選ぶ

- 明るい飴色のものが甘く果肉がつまっている

⇒日光をよく浴びたマスカット系のぶどうは飴色に変色し甘味が増していく（画像右が甘い白ぶどう）



●ぶどうの最もよい保存方法は？

⇒ぶどうは水滴に弱いので洗っても必ず水を切ってから保存する

ちなみに…

- 皮と果肉の間がもっとも美味しいので皮ごと食べるのがおススメ！
- ぶどうの房の下の方が甘いので一番下を食べて甘ければ全ての粒が甘いということになる

もも



①見ただ目で選ぶ

・全体にムラなくピンク色が広がっており色が濃いものが日光をしっかりと浴びていて甘味が強い



・線の溝が浅い・お尻の周りがふっくらしているものが良い
⇒ふっくらしているものは美味しさが全体に行き届いている

・毛がフサフサしているものが良い
⇒桃の甘さの第一条件は最低でも収穫3日前までは晴れであることなので毛が塊になっているのは雨の日に収穫した証拠ということで条件を満たしていない

マンゴー



①見ただ目で選ぶ

・マンゴーの選び方は基本は色
⇒ツヤツヤしているものが良く熟している



●マンゴーの一番おいしい食べ時は？
⇒マンゴーは良く熟しているほど香が強いので香りが強いものを選ぶ

●マンゴーの最もよい保存方法は？
⇒低温に弱いので食べる直前に冷蔵庫で冷やす

梨（幸水）



① 見た目を選ぶ

・「幸水」という種類は色が青みがかった品種なので黄色い梨は熟しすぎた状態で実も柔らかくなりすぎて味がボケていて、甘さは強いが梨の良さであるシャリっとした感覚がない（画像右がシャリっとした梨）



●なしの一番おいしい食べ時は？

⇒追熟しないので買ってからなるべく早く食べるのが良い

⇒芯の部分は酸味が強めなので酸味が苦手な人は種回りを大きく取り除くのが良い

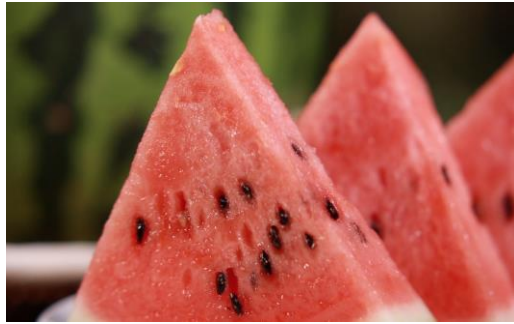
●なしの最もよい保存方法は？

⇒保存する場合は乾燥を防ぐためポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ

ちなみに…

*「豊水」という品種は黄色い色の梨なので色が黄色くないと甘くない

スイカ



① 見た目を選ぶ

・シマシマの模様がはっきりしているものが甘い

⇒開花から成熟までストレスがかからず順調に育った結果と言われている(画像右が甘いスイカ)



② くぼみを見て選ぶ

・つるがついていた部分が凹んでいるものを選ぶとよい

⇒熟してくると凹んでくる



●スイカの一番おいしい食べ時は？

⇒スイカは追熟しないので早めに食べるのが良い

●スイカの最もよい保存方法は？

⇒冷やしすぎると風味が落ちるので、食べる1・2時間くらい前から冷蔵庫で冷やす