

# TOKYO市場情報 第61号

平成24年1月4日発行

青森県東京事務所  
(担当：流通観光課 三上)

TEL 03-5212-9113

FAX 03-5212-9114

## 酸っぱいだけじゃ、若干きつい？

東京の気温もグッと下がって冬本番です。寒い冬は、こたつに入って「りんご」「みかん」というイメージですが、12月は「みかん」以外の「かんきつ類」も大注目です。



似たような外見が多い中ですが、頭の出っ張り部分で分かりやすいです。

「かんきつ類」の入荷量は3月をピークとした1月から5月くらいまでが多いのですが、増量し始める12月はギフト需要とマッチング！ 単価もグッと上がります。気温と逆です。今年は秋から果実が不振とのことですが、ギフト需要はどうなのでしょう…。

「かんきつ類」の入荷量トップは「いよかん」ですが、「不知火」が輸入が中心の「グレープフルーツ」と2位争いです。「不知火」は甘い「デコポン」でも有名ですね。ほかにも「ポンカン」「ネーブル」「はっさく」「セミノール」「清見」などなど。とっても大きな「晩白柚(ばんぺいゆ)」なんてのもあります。「かんきつ類 千差万別 味・外見」

買いやすさは「みかん」ほどではないのかもしれませんが、選ぶ楽しさがあります。さすがに大きいものは少し冒険心が要りますが…。



「水晶ぶんたん」です。「土佐ぶんたん」よりジューシーだとか…？



「パール柑」は果肉が真珠色にピカピカだそうです。食べてみたい…。



宮崎県産の「日向夏」。内皮の白い部分もやわらかいので食べられます。

## Bigな“くり”にビックリ？

「くり」はお菓子や料理で大活躍ですが、東京都中央卸売市場には年間で少ない年で1,300トン程度、多い年では2,000トン以上の入荷があります。入荷が多いのは8月から11月ですが、今年は強風で落果が多かったようです。

「くり」はおせち料理でも大活躍ですが、こちらでよく使われる甘露煮などは外国産が多いですね。ところが市場へ入荷する生果のうち外国産は数パーセント。1番多いのが韓国産で次いで中国産です。いいぞ国産!!



茨城県産2L品の10kgネットです。これだけあれば栗ご飯何人分？

ところで、東京都中央卸売市場に入荷する「くり」のほとんどが茨城県産。何ととってもその大きさが圧巻です。小さいと剥くのが大変ですが、これなら、栗ご飯でも甘露煮でもチャレンジできそうです。

いい「くり」の見分け方は「果皮に張り」と「光沢」があって、ずっしりとした重いもの」だそうです。「りんご」よりも難しい？

「おいしさを 夢見て皮むき がんばります」  
簡単に剥く方法もいろいろあるので試してみませんか？



「熊本県産」の段ボール入りです。パンフでビタミンC豊富とアピール!!

# “ぎんなん”いっちょう!!

おでんにそのまま串刺しが入っていたり、がんもの中に入っていたり、焼き鳥メニューでも登場します。おこわや茶わん蒸しでもお馴染みですね。東京都中央卸売市場への入荷量は年間350トンから450トン前後となかなかの数字。平均価格は1,000円以上をほぼキープし、販売額は4億円以上です。入荷が多いのは9月から12月で、産地のトップは愛知県。青森県産も少しですが入荷していますよ。  
 「茶わん蒸し 栗だと思つと 銀杏だ…」  
 子供のころのぬか喜びです。「ぎんなん」は大人の味ですよ。



静岡県産の300gパックです。葉っぱのマークで一目でわかります。



愛知県産の箱入りです。高級感があります。2Lで粒が大きい!!



外皮を剥いたものをパックしたのもあります。写真は埼玉県産。



大分県産のネット入りです。なんとなくネット入りの方が親しみやすい?

## 品質向上アリ、信じられない?

香りの成分「アリシン」でお馴染みの「んにく」は青森県が誇る品目の一つです。東京都中央卸売市場への入荷は、国産はもちろん青森県産がほとんどですが、青森県産よりも多いのが中国産。昨年从中国国内で続いていたブームも一段落したのか、やや高値で推移していた価格が落ち着いてきました。ところで段ボール箱の隙間から覗いてみると、きれいな白色の大玉が目につきます。栽培技術の向上で品質がどんどん近づいてきているのでしょうか?

「おいしいよ 白くて大きい 青森産」

あくまでメイン食材ではありませんが…。ところで中国産の大玉は店頭ではあまり見かけません。業務用がメイン?



特別栽培農産物表記の3Pネットです。りん片も揃っています。



「ホワイトガーリック」は福地ホワイトに対する対抗?これも大玉。



1片種のプチんにく。店頭で「皮むき簡単!」。そんなに変わらないと…。



こちらは「スーパーガーリック」。1片の大きさが大きいからスーパー?



11月に青森出張から東京へ戻る時、「はやて」の車内は出発時が暖房で到着時はクーラーでした。その暖かさが12月には一転し冬らしくなりました。クリスマス向けの「いちご」も思うようにいかず関係者は苦勞の連続だったそうです。ところで左写真は競売前の三浦だいこん。お正月の「なます」用に大人気だそうで、東京青果では12月26日に1日だけの競売が行われました。もちろん熱い競売でしたよ。(ミカ)