

# 輸入商品カレンダー：果実

| 品目                    | 産地                    | 品種・ブランド・形態・備考            | シーズン |    |    |    |    | ピークシーズン |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------|------|----|----|----|----|---------|----|----|----|-----|-----|-----|--|--|--|--|
|                       |                       |                          | 1月   | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月      | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |  |  |  |
| <b>バナナ系</b>           |                       |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| バナナ(ハイランド)            | フィリピン                 | 完熟王                      |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| バナナ(ミッドランド)           | フィリピン                 | バナージュ                    |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| バナナ(レギュラー)            | フィリピン                 | グレイシオ・デルモンテ              |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | エクアドル                 | エナーノ                     |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | ペルー                   | インカバナナ等                  |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | 中国                    | 海南島                      |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | 台湾                    | 風邪びきの広が特徴                |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | フィリピン                 | カルダバ・料理用、果指は太い           |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       |                       | サバ                       |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       |                       | ツンドク・料理用、長さ40cm以上のものもある。 |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ラカタン・生食用、比国では好んで食される。 |                       |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| フィリピン                 | リングキッド・料理用、果肉は薄いピンク色。 |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | ラツンダイ・生食用、比国では最も一般的。  |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| モラードバナナ               | フィリピン                 | 茶褐色の果皮が特徴。果肉は酸味が強い。      |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| モンキーバナナ               | フィリピン                 | 果指はおよそ7~10cm程度。          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| バナナハート                | フィリピン                 | バナナの花                    |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | インドネシア                |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | タイ                    |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| <b>パイ系</b>            |                       |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| レギュラーパイ               | フィリピン                 |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| 高糖度系パイ                | フィリピン                 | デルモンテゴールド                |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       |                       | プレシヤスゴールド                |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       |                       | ハニー                      |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       |                       | スウィーティオ                  |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| 高糖度系パイ                | 台湾                    |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|                       | タイ                    |                          |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| スナックパイ                | 台湾                    | 作付けを減らしています。             |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| 高糖度系パイ                | 台湾                    | 今後注目。                    |      |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |

| 品目          | 産地      | 品種・ブランド・形態・備考  | シーズン             |    |    |    |    | ピークシーズン |    |    |    |     |     |
|-------------|---------|--|------------------|----|----|----|----|---------|----|----|----|-----|-----|
|             |         |  | 1月               | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月      | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 |
| <b>柑橘系</b>  |         |  |                  |    |    |    |    |         |    |    |    |     |     |
| オレンジ(ネーブル)  | USA     | ヘタの反対側に「おへそ」がありのがネーブルです。世界で最も食味が良いオレンジとして知られています。種が少なく、皮をむいて果肉を取り出すのも簡単です。 | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | オーストラリア |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | スペイン    |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | 南アフリカ   |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
| オレンジ(パレンシア) | チリ      | 別名「サマーオレンジ」。サイズが小さめで多少の種がある。甘く風味豊かなため、フレッシュジュースに最適。皮は薄め。                   | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | USA     |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | 南アフリカ   |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | イスラエル   |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
| カラカラオレンジ    | オーストラリア | ベネズエラのカラカラ農園で発見された品種。  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| ミネオラ        | USA     | マンダリンとGFの交配種をタンジェロといいますが、ミネオラもその仲間。  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             | オーストラリア |  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| ブラッドオレンジ    | USA     | 主に地中海沿岸で古くから栽培されているオレンジの仲間。エトナ産のふもとが有名。                                    | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| タロッコオレンジ    | イタリア    | 手で皮がむけます。  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| クレメンタイン     | チリ      | マルチ栽培技術の導入により商品化された。   | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| 温州みかん       | NZ      | フロリダ産はやっぱりNo. 1  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| グレープフルーツ    | フロリダ    | フロリダ産と比べると、酸が高い。   | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             | カリフォルニア | 夏場に最適。   | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             | 南アフリカ   | ルビー  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
| ルビーグレープフルーツ | フロリダ    | フレイム   | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             |         | スター  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             |         | リオルビー  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             |         | リオレッド  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             |         | スタールビー   | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             |         | ピンク  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             |         | カリフォルニア  | Wと比べリコピンが含まれている。 | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   | ■   |
|             | テキサス    | リオレッド。見た目は悪いが、味が良い。  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |
|             | 南アフリカ   | ピンクもあります。  | ■                | ■  | ■  | ■  | ■  | ■       | ■  | ■  | ■  | ■   |     |

シーズン

ピークシーズン

| 品目        | 産地      | 品種・ブランド・形態・備考   | シーズン |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|-----------|---------|---|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--|--|--|--|
|           |         |   | 1月   | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |  |  |  |
| オロブランコ    | USA     | GFとポメロの交配によって作られた品種。  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| スウィーティー   | イスラエル   | オロブランコがイスラエルで栽培されると・・・  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| メロゴールド    | USA     | GFより大型で、大変濃厚なおいしさである。   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ポメロ       | USA     | 日本の文旦と同じ仲間。果肉はピンクでGFと比べ、果汁は少ないが独特の香りがあり美味。  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | イスラエル   |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| カクテルフルーツ  | USA     | ポメロとマンダリンの交配種。大変美味  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| カラマンシー    | 中国      | 沖縄のシークワサーに似た果実  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| レモン       | USA     | レモンは古くから地中海地方で栽培されその後アメリカ大陸や全世界に広がった。夏季のUSA産は端境期にあたるが他の南半球の国々では低温処理や遠隔地による長期航海のため品質が不安定になる。NZ産は低温処理の必要がない為、比較的品質が安定している。  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | チリ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | 南アフリカ   |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | オーストラリア |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| 無農薬レモン    | アルゼンチン  |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| 無農薬レモン    | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ベリー類      |         |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| イチゴ       | USA     | 業務用・生食用が有。フードパックも有ります。  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | NZ      | 生食用   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | 韓国      | 日本の品種   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ラズベリー     | USA     | ラズベリーの定番、木苺の仲間。フランクワース  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | メキシコ    | USA産の端境期に入荷   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | チリ      | USA産の端境期に入荷   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | ベトナム    | USA産の端境期に入荷   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ゴールドラズベリー | チリ      | オレンジ色のラズベリー   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ブラックラズベリー | USA     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ブルーベリー    | USA     | 香りが強く、甘みと酸味の調和したおいしい味。フランスではミルティューと呼ばれる。ブルーベリーは昔から眼に良いとされているが、最近ではブルーベリーに含まれるアントシアニンの抗酸化作用が注目されている。果実はやや扁平な球形でシーズンの最初が大粒。 |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | チリ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | オーストラリア |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
|           | カナダ     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| ブルーベリー    | アルゼンチン  |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| クラウドベリー   | ノルウェー   |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |
| サジー       |         |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |  |  |

| 品目          | 産地      | 品種・ブランド・形態・備考   | シーズン |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|-------------|---------|---|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--|--|
|             |         |   | 1月   | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |  |
| ブラックベリー     | メキシコ    | 古くからイギリス、アメリカ、ヨーロッパの北方で栽培されている木苺の仲間。フランスではミュールと呼ばれ、ビタミンCを多く含む。              |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | USA     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | チリ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| レッドカラント     | USA     | 紅スグリ・フランスではグロセイユルージュ。   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | カナダ     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | チリ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| ブラックカラント    | NZ      | カシス(フランス)   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | カナダ     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | USA     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| ホワイトカラント    | USA     | フランスではグロセイユブランシュと呼ばれる。  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| クランベリー      | USA     | 尿路感染症や歯肉炎に効果あり!   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| グーズベリー      | オレゴン    | ソースの材料です  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| ケープグーズベリー   | チリ      | 食用ほうずき・南アフリカ出栽培されていたので喜望峰から名がついたらしい。  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| グリーングーズベリー  | USA     | ソースの材料です  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| レッドグーズベリー   | USA     |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| チェリー        | カリフォルニア | ビング・ツラーレ・ブルックス・シェラン・レイニア  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | オレゴン    | ビング・ツラーレ・ブルックス・シェラン・レイニア  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | ワシントン   | ビング・ツラーレ・ブルックス・シェラン・レイニア  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | チリ      | ビング・レイニア  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | NZ      | ビング・レイニア  |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| <b>ぶどう類</b> |         |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| イタリア        | NZ      | 日本の冬場にニュージーランドから輸入される。ハウス栽培の高級ブドウで航空便にて入荷する。最近ブドウの持つポリフェノール類の抗酸化作用が注目されている。 |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| ブラックビューティー  | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| ブラックアlicant | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| コールマン       | NZ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| 巨峰          | 台湾      | 日本の巨峰より粒は小さめ。   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
| リビエラ        | USA     | 黒色ブドウ。粒は小さめで、劣化が早い。   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |
|             | チリ      |   |      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |  |

シーズン

ピークシーズン

| 品目            | 産地      | 品種・ブランド・形態・備考  | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |
|---------------|---------|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--|
| レッドグローブ       | USA     | 粒が大きく丸型の赤ブドウ。日本に輸入されるブドウの主力品種。                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | チリ      |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | メキシコ    |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| トムソンシードレス     | USA     | 青色ブドウ、種無し。粒は小さめで、劣化が早い。  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | チリ      |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| オータムロイヤル      | チリ      | 黒ブドウ。味はよい。   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| <b>メロン類</b>   |         |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ハネデューメロン      | メキシコ    | 日本に輸入されているメロンの主力品種。カリウムを多く含み、利尿効果がある。                            |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | USA     |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| オレンジハネデューメロン  | メキシコ    | 赤肉のハネデューメロン。   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | USA     |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| プリンスメロン       | NZ      |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ネット系メロン       | NZ      | 天恵等青肉メロン   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| 赤肉メロン         | NZ      | ルージュ・ビューレッド・ワインレッド・札幌レッド   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| <b>トロピカル系</b> |         |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ドリアン          | タイ      | モントン・臭みが少なく最もポピュラー   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               |         | チャニ・モントンに比べ臭みが強い。  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               |         | クラドン・小玉傾向だが味は良い  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               |         | カンヤオ・知る人ぞ知る幻のドリアン、プレミア種  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | マレーシア   | D-24・ドリアン原産地のマレーシアの最高級品種   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | インドネシア  | とげが大きい。  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| パパイヤ          | フィリピン   | とげが大きい。  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | ハワイ     | ソロ種・品質安定   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| 赤肉パパイヤ        | フィリピン   | 味にバラつき有  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | フィジー    | サンライズ種。パパイヤは熱帯の普遍的果樹のひとつで、成長が極めて早く、容易に結実する。木は雌雄があり、よい実をつけるのは中性木。 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | ハワイ     |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| 台湾            |         |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| マンゴスチン        | タイ      | 世界三大美果の一つ。熱帯果実の女王。   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ランブータン        | オーストラリア | 名の由来はマレー語の「果物の毛」。  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ライチ           | 台湾      | レイシとも呼ばれ、「楊貴妃が愛した果実」でも知られている。                                    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|               | 中国      |  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |

| 品目                    | 産地                     | 品種・ブランド・形態・備考                              | シーズン |    |    |    |    |    | ピークシーズン |    |    |     |     |     |  |  |
|-----------------------|------------------------|--|------|----|----|----|----|----|---------|----|----|-----|-----|-----|--|--|
|                       |                        |  | 1月   | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月      | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |  |
| マンゴ                   | フィリピン                  | カラバオ                                       |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | タイ                     | ナンドクマイ                                     |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       |                        | マハチャノ                                      |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | ブラジル                   | トミーアトキンス                                   |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | 台湾                     | アーウィン                                      |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | オーストラリア                | ケンジントン                                     |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       |                        | マチルバ                                       |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | メキシコ                   | ヘーデン                                       |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       |                        | トミーアトキンス                                   |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       |                        | ケント  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       |                        | ケイト  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | USA                    | ケイト・グリーンマンゴ                                |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | インド                    | アルフォンソ・最高級品種、大きさは中型                        |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       |                        | ケサー・大きさは中型で細長い形、日持ちは良い                     |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| チョウサ・果実は大きく、卵型。明るい黄色。 |                        |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| バンガンパリ・果実は大きく、果肉は黄色。  |                        |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| マリカ・果実は大きく、細長い楕円形。赤黄色 |                        |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | ラングラ・大きさは中型。緑色で繊維質がない。 |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| 青やし/ココナツ              | フィリピン                  | ココはポルトガル語で猿の意味。                            |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| ヤングココナツ               | タイ                     | 完熟する前の未熟のココナツ。                             |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| サトウキビ                 | フィリピン                  | フィリピン産は紫色です。沖縄は黄色種。                        |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| チェリモヤ                 | NZ                     | 世界三大美果の一つと称されている。インカ帝国の王族にも愛されたとされる。絶妙な食感。 |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | USA                    |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | チリ                     |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| ホワイトサポテ               | USA                    | 果肉は淡黄色でやわらかい。                              |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| シュガーアップル              | タイ                     | カスタードアップル・釈迦頭。                             |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| キワノ                   | USA                    | 原産地はアフリカ。キワノは登録商標、正式名称はホーンドメロン(角メロン)。      |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | NZ                     |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| ペピーノ                  | NZ                     | なす科・メロンと洋ナシをあわせたような味。                      |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
|                       | USA                    | 輸入禁止                                       |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |
| チェリープラム               | メキシコ                   | 別名ミロバランプラムと云われプラムの仲間                       |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |  |

シーズン

ピークシーズン

| 品目                 | 産地     | 品種・ブランド・形態・備考  | 1月   | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |
|--------------------|--------|--|--|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--|
| パッションフルーツ          | NZ     | 名前のパッションは「情熱」ではなく「受難」の意味で花の姿が十字架にかけられたキリストの頭部を連想させることから名づけられたといわれている。原産地はブラジル。果肉は甘酸っぱく、独特の芳香がある。 |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | USA    |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| マラクーヤ(イエローパッション)   | メキシコ   |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| グラナディラ(スウィートパッション) | メキシコ   |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| オレンジパッション          | NZ     |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| タマリロ(レッド・ゴールド)     | NZ・ペルー |  | 原産地はペルー。肉質・風味がトマトに似ている。                          |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| フィジョア              | NZ     |  | フトモ科のゲアバに近縁であることからパイナップルゲアバの名があり、強いパイナップルの芳香がある。 |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | USA    |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ババコ                | NZ     |  | マウンテンパイアとも呼ばれる。特殊な芳香がある。                         |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| スターフルーツ            | メキシコ   |  | 熟すと黄色くなり、梨のような食感。                                |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ゲアバ                | メキシコ   | 台湾ではバンジロウ、日本ではバンザクロ。   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| マメアップル             | メキシコ   |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| スネークフルーツ           | タイ     | 熟すと甘酸っぱくりんごのような風味がある。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| サボジラ               | メキシコ   | チェーンガムの木の果実。   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| チョコ                | メキシコ   |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| レッドピタヤ             | NZ     | 果肉は赤肉と白肉があり、さわやかな舌触り。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | メキシコ   | うろこのような形からドラゴンフルーツとよばれる。   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| イエローピタヤ            | NZ     | 中央アフリカ原産のサボテン科の果実  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | ベリーズ   | 肝臓にいい？   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| 黒いちじく              | メキシコ   | ブラックミッション・鉄分、ミネラルが豊富。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| 黄桃                 | 中国     | 調理用に最適。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ネクタリン(ゴールド)        | USA    | アメリカで改良された新しい品種。追熟しなくても食べられる。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ネクタリン(ホワイト)        | USA    |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| カクタスペアー            | USA    | 赤肉系と黄肉系がある。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | メキシコ   | ウチワサボテンの実  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| カクタスリーフ            | メキシコ   | サボテンの葉   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ザクロ                | チリ     | 語源はSEEDED APPLE.   |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | USA    | グラナダ・アーリーフットヒル・ワンダフル種  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
|                    | イラン    | ざくろの原産国。数百の品種がある？  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| デーツ                | USA    |  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |
| ライム                | メキシコ   | ビタミンC、クエン酸が多く疲労回復効果がある。  |  |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |  |

| 品目       | 産地  | 品種・ブランド・形態・備考                          | シーズン |    |    |    |    |    | ピークシーズン |    |    |     |     |     |  |
|----------|-----|--|------|----|----|----|----|----|---------|----|----|-----|-----|-----|--|
|          |     |  | 1月   | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月      | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |  |
| 柿        | NZ  | 富有・二日酔いの予防に効果有?                        |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
|          | NZ  | 平核無                                    |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
| キウイ      | NZ  | チャイニーズグーズベリー                           |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
| ゴールドキウイ  | NZ  | 酸味が少なく、高糖度。                            |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
| レッドキウイ   | 中国  | ヘイワードより甘く、小型                           |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
| ベビーキウイ   | USA | 日本でも東北・北海道に自生し、サルナシ、シラクチズル、コクワと呼ばれている。 |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
|          | チリ  |  |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |
| ミラクルフルーツ | USA | ミラクリンの効果により、酸味を抑える効果あり。                |      |    |    |    |    |    |         |    |    |     |     |     |  |