



大島事業所トピック No. 346

平成25年8月21日

島しょ農林水産総合センター大島事業所発行

〒100-0101 東京都大島町元町字小清水 273-1

Tel 04992(2)1123 Fax 04992(2)2988

ホームページ <http://www.ifarc.metro.tokyo.jp>

～大島におけるパッションフルーツの栽培について～

パッションフルーツで暑い夏を爽やかに乗り切りましょう！

パッションフルーツとは

パッションフルーツはトケイソウ科トケイソウ属の植物で、「時計」の様な形の花が咲いたあとに、品種によって紫や黄色の果実ができます。ブラジル南部の原産で、日本では沖縄県、鹿児島県、伊豆・小笠原諸島などが主産地です。近年では岐阜県、千葉県等で新たな産地ができています。



図1 パッションフルーツの花

大島における栽培

大島では、3年前から生産者グループが特産化を目指して栽培を開始し、当事業所も栽培技術や流通対策の面で支援しています。大島ではハウス栽培が行われており、夏に挿木、秋に苗を定植し、翌春に花が咲いた後、7～8月に果実を収穫。大島では甘味と酸味のバランスがよく、また冬の寒



図2 挿し木の勉強会の様子

さに強い「台農1号」という品種が栽培されています。現在、島内の売店、直売所のほか、東京のスーパーやネット通販などで販売されています。

当事業所では、知名度アップのため、行灯型に仕立てたパッションフルーツの鉢を船客待合所に展示しました。



図3 船客待合所に展示したパッションフルーツ

パッションフルーツの食べ方

そのままでもおいしく食べられますが、室温で数日間置いておき、果実の表面にしわが入ると、酸が適度に抜けて食べごろとなります。

果実を包丁で半分に切り、中の黄色い部分をスプーンですくって種ごと食べます。

その他、中身をアイスクリームやヨーグルトにかけたり、焼酎にいれて香りを楽しむという方も。

また加工品として、びらっとハウスではパッションフルーツアイスが提供されています。



図4 (左)パッションフルーツの中身 (右)直売所のパッションフルーツアイス