

県産食材情報②
カーブチー

- ・ 沖縄だけで流通する在来のかんきつ
- ・ 上品でさわやかな香りが魅力
- ・ 10月9日は「カーブチーの日」

写真掲載元
<https://hoshisuzumi.jp/>



沖縄本島北部で生育する在来種「カーブチー」。ほかのみかんと比べて皮（方言でカー）が分厚い（ブチー）ことから、その名がついたと言われています。

主な産地は国頭村奥や、本部町伊豆味などの山あい、シークワサーやタンカン、温州みかんなどのかんきつと比べて生産量は少なく、沖縄で生産販売されるかんきつ全体の約1%です。

生産量のほぼ100%が県内で流通し、県外に出回ることほとんどありません。形も不揃いで商業価値はないとされてきましたが、やんばるをはじめ県内では「やさしい甘さがおいしい」「香りが上品でさわやか」と評判。特に旬を迎える10月には、運動会でよく食べられており、「運動会みかん」として親しまれてきました。



血糖値や血圧を抑制したり、抗酸化・抗がん作用が期待できるとされるノビレチンやタンゲレチンが豊富。

近年、ジュースやゼリーなどの加工品のほか、皮に含まれる香り成分を活用したアロマオイルなどがつくられ、その価値が認められています。

本部町では、10月9日（第2土曜日）の「カーブチーの日」に、みかん狩りのシーズンが始まります。カーブチーの本格出荷もこの日から。

本部町・伊豆味みかん生産組合の饒平名知春組合長によると、今年はいわゆる「裏作」。豊作だった去年より少しだけ（2～3割ほど）生産量が減りそうですが、先日の台風6号の影響もなんのその！さすが在来種、野生と同様に病気や台風に強いのが特徴です。

「ぜひ、たくさんの人にカーブチーの味と香りを楽しんでほしい」と話す饒平名組合長。皮をむくと辺りいっぱいさわやかな香りが広がるので、自分でむいて食べるのがおすすめのこと。

出荷が始まった10月の3週目頃から給食に取り入れてみてはいかがでしょうか。



▲台風にも強いカーブチーの木
(写真提供：JAおきなわ)

information

「第16回食育推進全国大会 inいわて」を視聴できます！

6月26日（土）～27日（日）にウェブ開催された「第16回食育推進全国大会inいわて」のようすを動画で視聴できます。食育推進全国大会は「食育月間」（6月）の中核イベントで、2006年以降、毎年開催されています。今年オンラインでの講演や料理教室などさまざまなコンテンツが岩手県から全国に発信され、どなたでも、いつでも視聴できるようになっています。地産地消や食育のアイデアに、ぜひお役立てください。

第16回 食育推進全国大会 inいわて

料理レシピ「いわてを味わおう！」

「食」×「環境」カフェ
講師 伊藤 憲三氏
(岩手県立大学名誉教授)

食とスポーツ
アスリートトークショー
トークゲスト 千葉 真子氏
(スポーツコメントーター/マラソンランナー/ジュニアアスリートフードマイスター)

【主な内容】第5回食育活動表彰、料理教室、復興支援への感謝等

6月26日(土)

いわて春みどり他
リモート料理教室
講師
野菜ソムリエコミュニティいわて
加藤綱男先生の
「県産鶏肉と長芋の絶品料理」
料理講師 加藤綱男氏

6月27日(日)

カムカム食で
フレイル・オーラルフレイル
予防し、健康寿命延伸!
講師 松尾浩一郎氏
小野寺恵先生の
「親子で作ろう!
タルティーヌ&健康スムージー」
料理講師 小野寺恵氏
料理講師 下田真紀子氏

岩手のゆるキャラ
「そばっち」だよ!

ミルクマジック!!
「乳和食」
～岩手県産食材で
乳和食のお弁当～



◀ プログラムの内容・
ご視聴はこちらから ▼

<https://syokuikutaikai16th-iwate.jp/schedule/>



(掲載元：第16回食育推進全国大会 inいわて公式HP)



株式会社 マイファーム

沖縄オフィス (北林・神谷・佐久本)

〒900-0015

沖縄県那覇市久茂地 1-1-1 パレット久茂地 9F

mail sakumoto@myfarm.co.jp

tel 075-746-6213

fax 075-746-6214

