

片浦から

NPO 法人神奈川県消費者の会連絡会



# レモン便り

2005年2月 No. 35

暦の上では春・・・なのに寒い日が続いています。  
こんなときには片浦レモンを贅沢に使ってホットレ  
モネードなどいかがですか？



今年度、農薬を使わないレモンの栽培の生産者は増えたのに、  
昨年<sup>ひょう</sup>の雹や台風の影響で器量の悪いレモンが多くなってしま  
い残念です。値段を例年よりキロ当たり10円下げるなど  
生産者の方からも気を使っていたいただきましたが、かえって申  
し訳なく思っています。見た目より中身が勝負です！！こういう時だからこそ、  
私たちが買い支えていくことが大切なのは、思ったりします。また、ありが  
たいことにご注文をいただいている皆様からは苦情の声も聞こえず、皆様のご理  
解の深さと思いに感謝しております。

さて去る1月14日、TBSはなまるマーケットのクイズデイリーママダスの  
テーマが「レモン」でした。ご覧になった方はいらっしゃいましたか？「片浦レ  
モン」が取り上げられていましたね。レモンについて効用や小田原産のレモン製  
品などのクイズがありました。お分かりになりましたか？

## Q. 1 レモンの成分と効果

成分	レモンポリフェノール	クエン酸	リモネン
それぞれの効果は？	a リラックス	b 疲労回復	c 抗酸化防止

答え - c - b - a

## Q. 2 レモンの調理上の裏技。正しいのは？

レモンは冷やすと果汁がたくさん搾れる  
肉を調理する前にレモン果汁をかけるとやわらかくなる  
卵白を泡立てるときにレモン果汁を加えると早く泡立つ

答え - x - -

ご質問は何でもお受けしますので事務所までお問い合わせください。

〒221-0052

横浜市神奈川区栄町2-1-407 NPO 法人神奈川県消費者の会連絡会

TEL/FAX 045-461-2322 (月・木 10:00~16:00)

うら面もご覧下さい。

# 片浦レモンについて

よくある質問をまとめてみました。

Q 1 . レモンの表面にある黒くて固いものはな～に？

A 1 . 「かいよう」といいます。レモンの木には「とげ」があります。風が吹くとそのとげがレモンの実を傷つけてしまい、「かいよう」が出来やすくなってしまいます。「かいよう」は皮の表面だけで、品質には問題はなく心配いりません。

Q 2 . 黒い点々のようなものがたくさんありますが・・・

A 2 . 「黒点病」です。「かいよう」と同じく、かんきつ類に多い病気です。中の品質には影響ありません。安心して御召し上がりください。

Q 3 . レモンの表面がうっすらと白いのですが・・・

A 3 . 暑い夏に発生する「ほこりダニ」の影響です。こすれば取れます。品質には変わりありませんので、安心して召し上がってください。

Q 4 . レモンの大きさがいろいろですが・・・

A 4 . 従来は摘果するのですが、無農薬レモンは生産者を限定して生産しており、収量を確保するため摘果していません。そのため12月ごろまでお届けするレモンは大きめの物も入ります。

また、2月3月の寒い時期に雨が少ないと、玉伸びがせず、小玉になります。天候の影響を受けながら成長しているレモンです。

