



さ 渡

しょくざい ほんがいへん イチオシ食材～番外編～



こんげつ
今日は **パッションフルーツ** を紹介します！



「南国の果物」というイメージのパッションフルーツが、佐渡でも大きな実をつけていました。栽培当初は、「佐渡では、出荷できる分を作るのは無理なのでは。」という声もあったようですが、今では3,000個も出荷しています。



～真野地区の土屋さんご夫婦に取材させていただきました～

〇栽培したきっかけと作っていて嬉しいこと

当初、グリーンカーテンとしてパッションフルーツを栽培することにしました。きれいな花を咲かせ、味のよい実がなることから、家以外の方としても作り始めました。栽培中は、どんどんと実が膨らんで成長がわかりやすいのが嬉しいです。

誰もまだ佐渡で作っていない果物を出荷できるようになったことが、やりがいになっています。

〇栽培で大変なことは？

花が咲くタイミング、それに合わせて受粉させる作業を行うことです。花が咲いている昼から午後3時くらいが勝負ですが、作業は7月半ばという期間限定でもあるため、「とにかく暑い！」とのこと。

実がよりよい生育をするための気温や条件に合わせて作業されていました。



土屋さんご夫婦

〇おすすめの食べ方

実を半分に切って、スプーンで食べます。ヨーグルトやアイスにかけてもおいしいです。また、サイダーの中に入れて、香りを楽しみながらお召し上がりください。

～土屋さんから みなさんへのメッセージ～

今まで佐渡では作られなかったものを作ることができました。みなさんにも、新しく何かできることに挑戦してほしいです！