

在来のザボンと違いますから段ボールケース(意匠登録申請中)  
品質保証シールの類似品にご注意ください。



ハウスケース

露地ケース



品質保証シール



# 果実王



JAやつしろ果実選果場

〒866-0065 熊本県八代市豊原下町4355-1  
TEL0965(32)5940 FAX0965(32)6871

八代特産  
**晚白柚**  
ばん べい ゆ

# 南の国から届いた 素敵な香りの贈り物です。



## 「晩白柚の歴史」

時は大正9年、品質の優れた新しい果実品種「晩白柚」が、原産地マレー半島から、当時台湾総督府に勤務されていた、熊本県出身の植物学者島田弥市氏によって台湾に輸入されました。そして15年後の昭和10年、島田氏の好意により、熊本県果実試験場において試作した結果、熊本の風土、特に八代地方に好適している事が判りました。

現在では、熊本県の柑橘奨励品種の一つとして、八代地方のみにその奨励を行っている程商品価値の高い果実となり、地域農業の発展に寄与しています。

4,858gの晩白柚 (ばんぺいゆ) が

「柑橘類ザボン区分で重量世界一」

として認定されました。

## 果実と果皮、1個で2度おいしいスグレ物!!

「八代晩白柚」は、香りが高く、果汁が多く、果皮が厚い事が特徴です。黄熟した果実は生食用として、果皮は晩白柚漬などの製菓原料に使用され、最近では、その需要が増加し、経済果実として八代に定着しています。

## 「晩白柚」の食べ方

晩白柚は、表面を手で押さえてやわらか感がし、高い香りが部屋に漂う時期が食べ頃です。



① 上部果皮をナイフで切断します。

② タテに八等分位、中身を傷つけない程度の深さに切りとります。

③ 切りとった単片(長方形)

## 「晩白柚漬」の作り方

【材料】 晩白柚の皮……………100g 砂糖……………250g  
水……………180~200g グラニュー糖……………適量

- ① 晩白柚の外の皮全体と中の皮を少々取り除き、残った白色の皮に熱湯をかけ5分ふたをしておく。  
5分たったならよくもんで水洗いをする。  
この作業を3回繰り返す。
- ② 水1カップの中に砂糖を入れた鍋を火にかけ、よく透き通ってきたら、①の皮をよく絞って形を整えて鍋の中に縦にして入れる。  
沸騰するまで強火で煮て、そのあと弱火にして、皮全体が透き通るまで煮る。ときどき上下をかえす。  
鍋の水が少なくなってきたら、水を適量いれる。
- ③ 皮全体が透き通ってきたら、皿にとり冷ます。  
その後グラニュー糖をまぶす。

●果皮を風呂の中に入れて、独特な香りに包まれ湯上がり気分も最高です。  
(肌の弱い方は少量にてご使用ください。)