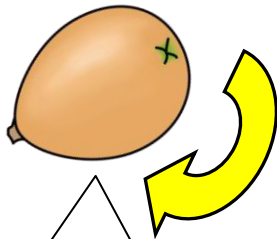


# びわについて

びわは、中国が原産地で、江戸時代に日本に伝えられました。香川県では、明治30年代から栽培されていますが、ほとんどはみかんの防風林として植えられていました。しかし、みかんの価格低迷とともに注目を浴び、昭和40年代から本格的な栽培・出荷をするようになりました。



食べる時は、おしりの方から皮をむくときれいにむけるよ！

## ＜香川県で栽培されている主な品種＞

「茂木」：江戸時代に長崎市茂木地区で普及したことから名前がついた。30～40gと小ぶりで、酸味が少なく甘い。6月上旬から中旬が旬。主に三豊市・善通寺市で栽培されている。

「田中」：明治時代に、農学者の田中さんが、長崎から東京にびわの種を持ち帰り、育成した品種。60～70gと大きく、酸味があり、甘みも強い。6月中旬から下旬が旬。主に高松市で栽培されている。

古くから、「びわは捨てる所がない」と言われ、葉や種も薬用として使われてきました。香川県の三豊市仁尾町では、種を甘く煮て黒豆のようにして食べる「瀬戸の長寿豆」が作られています。長い時間煮るので、食感はやわらかく、栗のような味になります。



瀬戸の長寿豆