

平成 26 年 10 月 31 日

松山市農林水産課

## 「松山産ライム」の産地だより

### 1. 松山のカンキツ

松山市の柑橘農家の特徴は、他産地ではみられないほどの多くの（50 種類以上）カンキツを栽培しており、10 月収穫の「極早生ミカン」から 5 月収穫の「カラマンダリン」まで、約 8 か月間次々と収穫されていきます。その中の 1 品目として、松山の島しょ部を中心に、瀬戸内の温暖な気候に適した「ライム」が栽培されています。

#### ① 松山産ライムの特徴

- ・松山産ライムの特徴は、何ととっても、新鮮さです。
- ・新鮮な果実をしぼった時の爽やかな香りは、部屋中に飛び散ります。
- ・果汁がたっぷり入っており、見た目よりずっしりと重たいのが特徴です。（水に沈みます）
- ・松山産ライムは安心してライムを丸ごと使うことができます。  
輸入果実は収穫後（ポストハーベスト農薬）に T B Z（チアベンダゾール）とイマザリルを防腐・防カビ剤として処理されている果実があります。
- ・松山での主な収穫時期は、9 月下旬～10 月下旬です。
- ・大きさは、輸入ライムに比べ小さく（3～6cm）、果皮は、輸入ライムより、薄く滑らかです。特に、ライムミニ（3cm 前後のライム）は、輸入果実に比べ、香りが高く、日本料理や洋菓子など幅広い用途があります。

#### ② 利用方法と特徴

- ライムはレモンより香りが高く、酸味がやわらかでわずかな苦みがあり、レモンをライムに代えるだけで華やかな雰囲気が変わっていきます。
- <果実>定番は「ジントニック」・「ジンリッキー」などのカクテルですが、日本酒や焼酎、また日本料理によく合います。
- <果汁>収穫直後に果汁にしぼるため、新鮮な苦みがそのまま残っています。  
また、ライム果汁が入ったサイダーもカクテル作りによく合います。
- <その他>香りの高い葉や花も料理の飾りや香り付等に利用できます。
- 葉（手で裂くと香りが高い）
  - ツボミ（白くて透明感がある、香り高い）
  - 花（透き通った白い花、星形の花、香り高い）

## 2. 松山産ライムの現状

松山産ライムの生産実績は平成 23 年産は 1t・平成 24 年産は 3t・平成 25 年産は 5t であり、松山市内の各地の沿岸部で収穫が始まっています。平成 26 年産は、栽培面積約 3ha で、約 6.5 t の収穫を見込んでおり、徐々に増えてきてはいますが、まだまだ少ないのが現状です。



松山産ライムを使った商品も地元から生まれています。



松山産ライムのサイダー  
「プライム」



松山産ライムのリキュール「香来夢」 松山産ライムのアロマオイル「媛香蔵」  
松山産ライムのハンドクリーム

### 3. 未来の目標

ライムの輸入量は、年間 2,200t（平成 25 年）あり、嗜好品として安定した需要があります。現在、ほとんどのライムはメキシコからの輸入となっておりますが、国産の新鮮で安全な香り高いライムの生産量が拡大し、輸入物より安い価格で広まれば需要は高まります。そこで、松山市では、輸入量の約 10%、200t の日本一の生産を目指しています。



ライムが溢れるおしゃれで、香り豊かな、日本一のライムの街へ

松山市農林水産課農業指導センターへのお問い合わせ

〒791-0242 愛媛県松山市北梅本町甲 1314

電話：089-976-1199

E-mail：[ngsidoc@city.matsuyama.ehime.jp](mailto:ngsidoc@city.matsuyama.ehime.jp)

松山市農業指導センターについて知りたい方は松山市 HP もご利用ください。