

松山アボカドの保管方法

アボカドは常温(冷暗所)において追熟*させます。追熟中の温度は20℃前後がベスト。5℃以下になると低温障害を起し、高温すぎると傷みやすくなります。バナナやリンゴと同じ袋に入れて保管すると、エチレングスの効果で早く熟成します。追熟後は、冷蔵庫で保管し、早めにお召し上がりください。

※追熟とは、収穫した後、一定期間置くことで、甘さを増したり、果肉を柔らかくしたりすることを言います。



松山アボカドの食べごろ

指で果実を軽く押さえ、少し柔らかくなっていれば食べ頃です。ヘタがついている場合は、ヘタをさわって取れたときから2～3日後に確認し、同じように少し柔らかくなっていれば食べ頃です。



紅まどんな



せどか



カラマンダリン



伊台・玉明こうげんぶどう



まつやま農林水産物
ブランド
認定品



松山ひじき



瀬戸内の塩漬煮干し



グニーユカリ



松山長なす



松山一寸そらめ



松山アボカド

まつやま農林水産物ブランド

高品質で安全・安心であることに加え、生産者の商品に対する「想い」が強く込められた松山産の農林水産物及び加工品として認定されたもの。現在、上記10品目が認定されています。

松山産農林水産物の
魅力発信!!

まつやま産地消～マツヤマルシェ～

Matsuyamarché

<https://m-chisancho.com/>



まつやま農林水産物ブランド化推進協議会(松山市役所 農水振興課内)

〒790-8571 愛媛県松山市二番町四丁目7-2 TEL.089-948-6565 FAX.089-934-1808

※記載内容は、2022年10月現在のものです。



松山アボカドについて

松山の温暖な気候を活かして生産されている国産のアボカド。出荷規格に照らして選果するなど適切な点検管理が行われています。主に「ベーコン」「フェルテ」「ピンカートン」「ハス」の4品種が生産されています。

松山市では、平成21年から日本一のアボカド産地を目指し、市内の農業者に向けたアボカド苗の分譲をはじめ、栽培指導、販売支援などを行っています。



松山アボカドの良いところ

- いろいろな品種があるので、品種ごとの味や香りが楽しめます。
- 松山市内で栽培されているので、旬の時期に食べられます。
- 生産者の顔が見えるので安心です。



アボカド収穫カレンダー

← 収穫期

	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ベーコン		■				
フェルテ		■	■			
ピンカートン			■	■		
ハス					■	■

収穫期
10月下旬
↓
11月上旬

Bacon

ベーコン



いちばん最初に出回る品種

果皮は薄く、濃い緑色で、熟した果肉はクリーム色。食べ頃になっても果皮の色はあまり変化しません。寒さに強く、松山市内でもよく栽培されています

果 形 …………… 卵型
果 皮 …………… 凹凸がなく光沢がみられる
重 さ …………… 200～400g / 1果

収穫期
11月中旬
↓
12月上旬

Fuerte

フェルテ



あまり見かけないめずらしい品種

果皮は薄く、黄緑色で、他の品種に比べると、果肉が多く、油分が豊富に含まれていると言われていいます。種は小さめで寒さに比較的強いです。

果 形 …………… 洋ナシ型
果 皮 …………… 凹凸が少なくなめらか
重 さ …………… 250～400g / 1果

収穫期
12月上旬
↓
1月上旬

Pinkerton

ピンカートン



果実が大きく、贈り物におすすめの品種

果皮は少し厚く、緑色でゴツゴツしています。他の品種に比べて果肉が多く、クリーミー。寒さにはやや弱いです。

果 形 …………… 長めの洋ナシ型
果 皮 …………… 凹凸あり
重 さ …………… 300～400g / 1果

収穫期
2月上旬
↓
3月上旬

Hass

ハス



スーパーで見かけるおなじみの品種

果皮は厚く、熟すと緑色から黒紫色へ変化します。他の品種に比べるとサイズは小ぶり。収穫時期は最も遅く、寒さには弱いです。

果 形 …………… 卵型
果 皮 …………… 凹凸あり
重 さ …………… 150～250g / 1果