

カリンとマルメロの違い

果樹試験場

2月15日、諏訪市で開催されましたみやげ審査会で、諏訪地域で馴染みの深い「カリン」の加工品について、農水省の担当者から JAS 法上、原材料名をマルメロに変更し表示するよう指摘があったことが新聞紙上で報道されました。

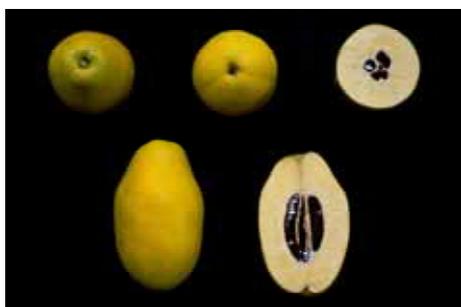
カリンとマルメロは植物学的分類上同じバラ科ですが属が異なります。リンゴやナシの花が1芽からたくさん咲くのと異なり、新梢の先端に1つの花を付けること、果実が堅く、特有の強い芳香を放つ点などは似ています。

カリンは中国原産で、わが国では東北地方や長野県、山梨県などで多く栽培されてきました。本県では南信地方が産地となっています。花は淡紅色で、4月下旬～5月上旬に咲きます。果実は、成熟すると黄色になり、密毛がなく表面はすべすべしています。また、加工をしても果肉はあくまでも堅いままです。

マルメロは中央アジア原産で、古代ギリシャ時代から栽培されてたといわれています。わが国への渡来時期については、日本植物学年表によると1634年となっており、マルメロの語源はポルトガル語の Marmelo に由来しているとされています。本県の栽培は約300年前から行われ、諏訪湖周辺を中心に栽培されています。マルメロの花はカリンよりやや遅く咲きますが、カリンの花よりもふっくらとした、白っぽい色をしています。果実は大果で、成熟すると黄色になり、密毛に包まれます。また、加工すると果肉が柔らかくなります。

諏訪地方は古くからカリンの産地として有名ですが、この果実は正確にはマルメロですので、今回表示上の指摘がありました。

カリンもマルメロも、シロップ漬けやあめ、羊かん等の加工原料として使われています。また、切って乾かしたものを煎じて飲み、たんやせき止め用としても利用されます。大量に消費される果物ではありませんが、本県にはなくてはならない果樹です。果実の新しい利用方法の開発や、健康食品としての位置づけができれば、消費の拡大が図られると思われれます。



写真左
カリンの果実



写真右
マルメロの果実

担当者	堀 茂樹	電話番号	026 - 246 - 2411
-----	------	------	------------------

[知って納得コーナーにもどる](#)

[果樹試験場にもどる](#)