

JAPANESE
FOOD
CULTURE

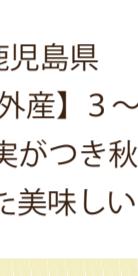
日本の 食文化を 見直そう

食生活をめぐる環境は日々大きく変化し、
食の大切さなどを忘却がちな現代社会。

食に関する正しい知識を学び、自ら考え、健全で豊かな食生活を実践する力を身につける「食育」は、食への関心を高め、食への感謝を育みます。

「食育の日」である毎月 19 日、
日本の食文化について、少しだけ考えてみませんか？

バックナンバーは
こちら↓



「食」から日本の未来を支えます。

エームサービスは、「あらゆる世代の方に」「質の高い食事を」提供することで日本の健やかで豊かな未来を支える活動を展開していきます。

aim エームサービス株式会社

エームサービス株式会社は、和食文化国民会議の活動を応援しています。



今月は、「アボカド」から日本の未来を支えます。

■栄養情報 <<出典：文部科学省日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）>>

アボカド 生 100g (1 個約 200g)

【エネルギー】176kcal 【たんぱく質】1.6g 【脂質】15.5g

【炭水化物】4.8g 【ビタミン E】3.3 mg

抗酸化作用を持つ栄養素です

■基本情報

- ・分類：クスノキ科ワニナシ属
- ・主な産地：和歌山県、愛媛県、鹿児島県
- ・旬：【国産】10月下旬～1月頃 【海外産】3～6月頃（メキシコ産の場合）、日本産のアボカドは、主には夏に実がつき秋以降に収穫されます。秋頃の昼夜の寒暖差で脂肪分を多く蓄えた美味しいアボカドが育ちます。



家事のキホン

アボカド選びに失敗、追熟させすぎた！なんて経験はありませんか？
おいしいアボカドの見分け方、食べごろの見極めをご紹介します。

アボカドの選び方

- ✓ へたと皮の間に隙間がないもの。 ✓ 皮が緑色のもの。 ✓ きれいな涙型のもの。

傷みやすい果物なので、スーパーでは未熟のものを選ぶのがおすすめですが、すぐに食べたい場合は皮が茶色で手で押すと柔らかいものが◎

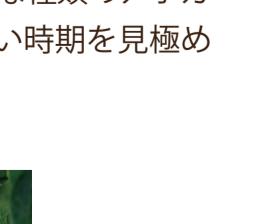
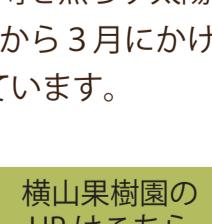
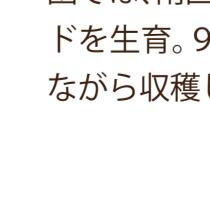
食べごろはいつ？！

皮が緑色のアボカドは、2～3日追熟させ、やわらかくなつてから食べましょう。

風通しの良い日の当たらない室内で追熟させます。食べごろになつたら乾燥しないようにポリ袋に入れ、冷蔵庫の“野菜室”で保存！完熟したあとも常温に置いておくと追熟が進み、傷みの原因になりますので注意。また、5℃以下になると変色することがあります。

アボカドの剥き方

*手を切らないよう注意。 *皮がむきにくければ1/4にカットしましょう！



皮に1周切れ目を入れる

両手で切れ目に合わせてスライドさせる

種を包丁の刃を使って取り外す

アボカドの先端から手で皮をむいていく

*食べごろであれば、スッと包丁が入ります。

① 調理時間・・ 30 分



レシピ動画はこちら⇒ 動画サイトが開きます

QRコード

【材料 2人分】

アボカド・・・ 1個 油・・・・・・ 小さじ1

むきえび（ゆで）・・・ 80g マヨネーズ・・・ 大さじ3

ベーコン・・・ 2枚 塩・・・・・・ 少々

玉ねぎ・・・ 1/2 個 ピザ用チーズ・・・ 30g

パプリカ・・・ 1/2 個 こしょう、ガーリックパウダー、パセリはお好みで適量

【下準備】

アボカドは縦半分に切り、種を取り除く。スプーンで実をくり抜き、一口大に切る。※皮を器に使う場合は、やぶれないように。玉ねぎ、パプリカはみじん切り、ベーコンは1cm幅に切つておく。

【作り方】

① フライパンに油を入れ、ベーコン、玉ねぎを入れ、炒める。
② 塩少々、こしょうをお好みで加え、パプリカを入れ、火が通るまで炒める。

③ むきえび、アボカドを加え、さらに炒める。
④ 火を止めて、マヨネーズを加えて混ぜる。この時にアボカドを潰しても◎ よりクリーミーな仕上がりになります。

⑤ アボカドの皮に④を入れ、天板に少しもみ込んでくしゃくしゃにしたアルミホイルをしいた上にのせ、ピザ用チーズを等分にちらす。

⑥ トースターでチーズがこんがりするまで7分ほど焼く。お好みでパセリをちらして完成！

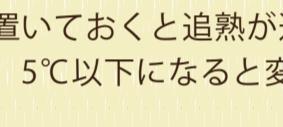
横山果樹園のHPはこちら

にっぽんのおいしいもの 宮崎県農家が挑戦する国産アボカド

宮崎県 × 食文化

寒さに弱いアボカドは、寒い冬のある日本で育つには難しい植物ですが、アボカドの国産品に挑む農家さんが宮崎県にいます。横山果樹園では、南国宮崎を照らす太陽と肥沃な土地で、様々な種類のアボカドを生育。9月から3月にかけて品種ごとの美味しい時期を見極めながら収穫しています。

横山果樹園のHPはこちら



aim SERVICES

日本のひなた宮崎県

エームサービス株式会社と宮崎県は、安全・安心・健康で魅力ある宮崎県の食を提供する基本協定を締結。宮崎県の食情報をお伝えします。