

知って得する『デコポン』の話

一度聞くと忘れられない、インパクトのある名前を持つ「デコポン。」
数ある柑橘類の中でも特に人気で、好きな方も多いのではないのでしょうか？今回はそんなデコポンの名前の由来や旬、産地などの基礎知識に加え、切り方やおいしい食べ方、レシピなども紹介します。

◎デコポンの基礎知識



デコポンは「清見」と「ポンカン」を掛け合わせてできた柑橘の愛称で、上部がこぶのようにぼつこりと盛り上がっているユニークな見た目がチャームポイントです。

「デコのある清見ポンカン」を縮めてデコポンと名付けられたと言われています。皮はゴツゴツしていてやや粗いのですが、その割にはやわらかく手でむくことができます。果肉はオレンジ色で果汁もたっぷり。プチプチとはじける食感も魅力で甘みと酸味のバランスに優れ、味が濃いため、数ある果物の中でも特に人気の高い柑橘です。

デコポンは大きく分けてハウス栽培と露地栽培があり、出回り期が異なります。ハウス栽培ものは12月～2月。露地栽培ものは2月～6月に出回ります。露地栽培もののピークは3月～4月。収穫後貯蓄したものが出荷されるため、3月後半になってくると酸が抜けて甘みを強く感じるものが多いです。

生産量日本一は熊本で、全国の生産量の約30%を占めています。

「デコポン」は品種名ではなく、品種名は「不知火(しらぬい)」といい、不知火の中で糖度13度以上、酸度1.0%以下という厳しい基準を満たしたものがデコポンの名を名乗ることができるのです。

◎デコポンのおいしい切り方
手で向くこともできるのですが、包丁で切る場合はまず、厚みのあるデコとおしりを切り落とし、縦に半分にしたものをそれぞれ4等分にします。

中心部分には太く白い筋があることが多いので、切り落とし、薄皮ごとおいしく食べられます。



◎デコポンの米粉パウンドケーキ

【材料】

- ・デコポン・・・1個
- ・無塩バター・・・100g
- ・きび砂糖・・・100g
- ・卵(常温にもどす)・・・2個
- ・ヨーグルト・・・78g
- ・米粉・・・100g
- ・ベーキングパウダー・・・小さじ1
- ・デコポン果汁・・・20cc

【準備】

- ・オーブンは180度に余熱しておく
- ・デコポンを半分にカットし2～3mmにカット。半分は果汁を絞っておく。
- ① ボウルにバター、きび砂糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 溶いた卵を少しずつ加えてよく混ぜ、ヨーグルトも加えて混ぜる。
- ③ 米粉とベーキングパウダーを合わせたものを混ぜ、果汁も加え混ぜる
- ④ パウンド型にデコポンのスライスしたものを並べ、その上に生地を流し入れる
- ⑤ 180度のオーブンで25分焼く。

