

猛暑に爽やかさが活きる、今が旬のチリ産レモン。 - チリ産レモンのクッキングショーで、そのメリットを紹介 -

チリ果物輸出協会 (ASOEX) 内のチリ柑橘類委員会は、7月24日(火)、チリ貿易振興局の協力の下、報道関係者を対象としたクッキングショーをアンダーズ東京にて開催し、日本の夏が旬のチリ産レモンの素晴らしさを訴求しました。

イベントでは、まずチリ果物輸出協会、欧州アジア担当ディレクターのシャリフ・クリスチャン・カルバハルがチリ産レモンの特徴や現状についてのプレゼンテーションを行いました。「チリは、南半球で最大の果物輸出大国です。世界で最も細長い国として様々な気候ゾーンを持ち、中でも昼夜の寒暖差が大きい地中海性気候が、色、風味、硬度、そして香りが際立つ品質の高い柑橘類を生産するのに適しています。チリ産レモンは中型サイズで果汁を多く含み、皮が薄く、種が少なくして香りが良いのが特徴です。最大のメリットは、国産レモンと真逆の日本の夏に旬を迎え、爽やかなレモンの需要が高まる6月中旬～10月に日本市場に品質の良い状態のものが出回ることです。」

続いて、アンダーズ東京の副料理長、大川渉氏及びチリ大使館主催のオフィシャルイベント等でも活躍するチリ人シェフ、リカルド・ゴンザレス氏がチリ産レモンの利点を活かした料理のクッキングデモンストレーションを行いました。大川氏は、チリ産レモンと紅茶のマリネ液で漬けた鴨胸肉を低温コーストし、チリ産レモンで作ったジャムと彩リーフサラダ、さらにチリのオレンジを使ったヴィネグレットソースを添えた前菜と、口当たりの良いパンナ・コッタにチリ産レモンの皮を混ぜ込み、爽やかなチリ産レモンのミント入りジュレを添えたデザートを披露。「実際に使ってみて、チリ産レモンは果肉と果汁が多いと感じたので、様々なスタイルで調理してみました。皮も柔らかいので非常に使いやすいです。」とコメントしました。

ゴンザレス氏は、チリ産ムール貝とフレッシュレモンをたっぷり使った爽やかなソースで和えた前菜と、旨味のある牛ハラミ肉のステーキをチリ産レモンとミルフィーユ状に仕立て、レモン風味のグレイビーソースを添えた一品、そしてピスコというチリの蒸留酒とレモン果汁を使ったチリで人気のドリンク、ピスコサワーを担当。「チリ産レモンはとてふルーティーで、どんな食材とも良く合います。また種が少ないのも特徴です。酸味が強すぎないため、果汁だけでなく果肉も召し上がって頂けます。」とチリ産レモンのメリットをアピールしました。

チリ果物輸出協会のカルバハル氏は「今日の料理のように、チリ産レモンはドリンクから前菜、肉料理、デザートと果実、果汁、皮まで様々な料理に使える万能性を持っています。ぜひ多くの日本の皆さんにチリ産レモンを知って頂ければ幸いです。」と述べました。チリ柑橘類委員会は、このようなプロモーションを通して、安全で高品質なチリ産レモンをより多くの日本の消費者に訴求し、さらなる消費拡大を図りたいと考えています。

チリ産レモンのデータ:

チリ柑橘類委員会は、チリ果物輸出協会 (ASOEX: The Chilean Fruit Exporters Association) 内の委員会で、そのメンバーは、チリの柑橘類の輸出業者の78%を占めています。チリの2017年のレモンの総輸出量は77,554トンで、日本はアジアの中で最大の相手国であり、財務省貿易統計によると、2017年の対日輸出量は18,194トンで、2017年6月～10月は日本の外国産レモンの総輸入量の74%を占めています。

