独特の変やかな香りの香酸柑橘!「ライム」







1. 果実の出荷時期と利用方法

出荷時期	10月上旬から11月下旬まで ※秋に低い気温が続く年には、果皮が黄色に色づく時期が早まるため、11月下 旬の前に出荷が終了する場合もあります。
利用方法	果皮は薄く、種はなく、豊富な果汁には独特の爽やかな香りとレモンのような酸味があり、ライムサワーやジントニックに利用されるほか、タイ料理の香り付けとして添えられることもあります。
備考	収穫が遅れると果皮は緑色から黄色に変わりますが、ライム=緑色のイメージが定着していることから、黄色に色づく前の11月中旬頃までに収穫が終えられます。 ライムには、黄緑色で大玉の「タヒチライム」や濃緑色で小玉の「メキシカンライム」などがあり、愛媛県のライムのほとんどは「タヒチライム」です。 愛媛県は日本一のライムの産地です(平成20年産)。

2. 来歴

「タヒチライム」、「メキシカンライム」ともに、日本への伝来時期は定かではありません。 ※父母世代不明のため、3世代系譜図は省略