

# メイポールリンゴのお話し



□メイポールリンゴはイギリスで「ウィジック」という品種に「マルス・バスカトング」を交配して作られました。「ふじ」と開花時期がほぼ同じことから日本では「ふじ」の受粉樹として栽培されています。「メイポール」を1本植えておくと、周りの「ふじ」が結実しやすいというわけです。

## 特徴1 メイポールは、とても小さなリンゴ

「メイポール」の重さは40g前後ほです。「つがる」や「ふじ」の1/10ほどのとても小さなリンゴです。

## 特徴2 メイポールは、とても酸っぱいリンゴ

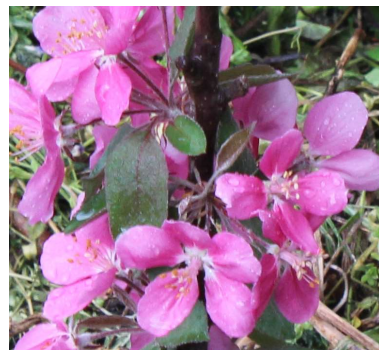
「メイポール」の酸度は、およそ2.0%もあります。「ふじ」の5倍、リンゴの中でも酸度が高い「紅玉」3倍、何とレモンの2倍の酸度があります。

また、リンゴの中では糖度も低いのでとても酸っぱく感じます。

	つがる	ふじ	紅玉	メイポール	レモン
大きさ	300-400g	300-400g	200-300g	40g前後	100g前後
糖度	13-14%	15-16%	13-14%	11-12%	6.5-8.0%
酸度	0.3%前後	0.4%前後	0.6%前後	2.0%前後	0.9%前後

## 特徴3 メイポールは、ピンクの花とピンクの果肉

「メイポール」の花の色は、桃の花のようなピンクです。普通のリンゴの花は白色でとても珍しい色の花です。そして、果肉もピンク色です。こちらも普通のリンゴの果肉の色に比べて特徴があります。



## 特徴4 メイポールの樹形はカラムナータイプ

「メイポール」のリンゴの木はカラムナータイプと呼ばれる円筒形の形をしています。普通のりんごの木が横に枝を張るのに比べ、幹にそって縦長に枝を伸ばします。この樹形は「バレリーナタイプ」とも呼ばれます。

□メイポールリンゴは、酸味が強すぎて生食には適しません、ジャムなどに加工することで、とても魅力的な食品に変わります。

## メイポールのジャム

インパクトのある濃い赤色、香りと酸味が特徴的なリンゴジャムです。ヨーグルトに添えたりアップルティーで召し上がれ。



## メイポールのジュース

酸味のきいたピンクのジュースです。



## メイポールの果実酒

まるごとホワイトリカーで漬け込みます。赤ワインのような果実酒です。

## メイポールのピネガー（リンゴ酢）

爽やかな酸味が残ったメイポールのシードルピネガーを手造りできます。

## メイポールのお菓子

コンポートやアップルパイなどの材料にしたり、丸ごとシロップ煮にしてケーキの添え物にします。