

アテモヤ基礎講座 開催!

県内でも栽培が珍しい「アテモヤ」の基礎講座を下記の通り開催します!
アテモヤを栽培している方、栽培に興味のある方の参加をお待ちしております。

開催日時 第1回……………12月18日(水) 14:00～15:30
第2回……………令和7年1月22日(水) 14:00～15:30
第3回……………2月19日(水) 14:00～15:30
第4回……………3月19日(水) 14:00～15:30

場 所 恩納村農業技術支援センター(恩納村字恩納2010番地)
申 込 申込フォーム・電話

お問い合わせ:農林水産課 農林係 ☎966-1202



アテモヤってなに?

アテモヤという果物をご存知ですか?アテモヤとは「チェリモヤ」×「バンレイシ」のかけ合わせでできた熱帯果樹で、名前は片親であるバンレイシのブラジルにおける呼び名「アテス」と、もう一方の親である「チェリモヤ」に由来しています。日本では主に沖縄県で栽培されており恩納村は沖縄県で唯一「拠点産地」認定を受けている市町村となります。

恩納村へのアテモヤの導入は、昭和62年(1987年)頃で、夏季にマンゴーを生産・出荷し、その後に販売できる品目を役場、農協ともに模索していました。アテモヤは冬に果実を収穫でき、マンゴーの出荷後に出荷・販売が可能な品目のため地域的にマンゴーとの組み合わせに適していると判断され導入されました。

平成9年には産地化を目指してアテモヤ等研究会を設立し、平成24年(2012年)3月29日に沖縄県より拠点産地として認定されました。

アテモヤは「木になるアイスクリーム」「森のアイスクリーム」と呼ばれるほど糖度が高く、とても甘い果物となります。購入後すぐに食べられる果物ではなく「追熟」が必要です。適温は25℃程度のため常温で追熟し、耳たぶほどの柔らかさになったら食べごろです。冷やす場合は追熟後に冷蔵庫に入れてください。

食べ方

熟した果実を縦にカットしてスプーンですくってそのまま食べることが一般的ですが、ヨーグルトのトッピングとしてもおいしく食べることができます。また、凍らせるとアイスクリームのような味わいとなります。

出荷時期が12月～3月下旬(気候により変動あり)であり、村内では主におんなの駅「なかゆくい市場」で購入することができます。県内でもレアなアテモヤをぜひご賞味ください!

