

## 1. 研究の目的

マイヤーレモンは、兵庫県伊丹市で50年近く前より栽培されているレモンの一種である。レモンとオレンジの交配種で、レモンより一回り大きく丸い形をしている。酸度はレモンの半分・果汁はレモンの2倍近くある。皮が薄く苦くなく皮ごと食べられる。熟すと皮の色はオレンジ色となる。香りはレモン香というよりスパイシーなオレンジぽい香りである。レモンとは異なるため、あまり注目はされなかった。2010年ごろより伊丹市は、このレモンを「たみまるレモン」という名称で売り出している。このマイヤーレモンの栽培技術を習得すると共に果実の加工品作りを行い、マイヤーレモンの6次産業化について取り組む。

## 2. 研究方法

兵庫県伊丹市東野の農家「楽苗園」を営む久保実弥夫さんは、マイヤーレモンの栽培を行っている。マイヤーレモンは50年ほど前にアメリカから持ち帰られた苗木を譲り受け、だいたい栽培されており、現在伊丹市の名産となっている。このマイヤーレモン農家の楽苗園より久保さんを講師として本校に招き、栽培技術を学ぶ。また加工法について研究を行う。

## 3. 実施

① 2月1・3日に楽苗園社長 久保実弥夫さんを招き、レモンの栽培技術についての講習を受けた。



② 2月2・4日に楽苗園専務 久保和代を招き、レモンの加工「マーマレード作り」方法を学んだ。

## 4. 結果

- ① マイヤーレモンを鉢で栽培する事に取り組んだ。一般的な管理方法については習得できた。
- ② マイヤーレモンを使用したマーマレードを製造できた。



## 5. 考察 (今後の予定)

- ① 8号プラスチック鉢でマイヤーレモンの栽培を行っている。整枝・剪定が難しいので、技術を習得していきたい。家庭でベランダ等の狭いスペースでの栽培が可能であり、栽培方法を確立して普及させていきたい。
- ② マイヤーレモンの特質を利用して、マーマレードの製造を行ったが大変に品質が良いものができた。今後普及に向けて研究を継続したい。
- ③ 酒造会社に依頼して、マイヤーレモンのリキュールのサンプルを製造した。このような利用方法もあることを紹介したい。

