

沖縄マンゴーの食べ頃

沖縄完熟マンゴーを食べたけど、にがい感じがした。それほど甘くなかった。酸味も弱い。マンゴーアレルギーもあるし。と思われている方は是非、参考にしてもう一度召し上がってみてはいかがでしょうか？

沖縄完熟マンゴーは常温にて1～3日間、追熟させますと更にマンゴーが持つ魅力が引き出されます（なので配達日にはシビアにならずに召し上がられる予定日があればその日から一週間前を目安にご注文して下さい）。追熟後も果実を切らなければ冷蔵庫（野菜室）にて数日間（1～10日間程度）は保存できます（但し、各家庭の保存状態等により変化致します）。

追熟させるには届けられたマンゴーを常温の部屋（直射日光の当たらない部屋）に1～3日程度、ねかせておくことと全体的に果皮の紅色が濃くなり艶が出てきますので果実を指先で軽く押し下さい（本当に軽く押し下さい！強く押しすぎますとその部分の果肉の組織が壊れそこから傷みが始まります）。

又、マンゴーアレルギーがあると聞きますが、それはまだ完熟していないアクの強いマンゴーを召し上がった際に、よく現れる症状と云われています。

その様な症状を感じられる方は、特に追熟させる事をお勧め致します。

減農薬栽培の為まれに黒い斑点のような物が果皮に現れる事がありますのでその場合は早く召し上がって下さい。



食べ頃（追熟・完）

果皮の赤みが全体的に濃くなり艶が出てきます。香りが強く果肉が柔らかく感じたら食べ頃です。



まだ早い（追熟・未）

全体的に果皮が粉をふいたような状態（埃ではありません）で香りが弱く、果肉全体が固く感じられます。



マンゴークン

〒904-2205 沖縄県うるま市字栄野比 108-1
電話/FAX 098-972-7326 携帯番号 070-5817-1282

池原マンゴー農園

園主：池原清市

沖縄マンゴーの食べ方・切り方

沖縄マンゴーの中心には平たい種があるためマンゴーを起こしながら果実の真んから1cm程度中心を避け3つに切り分けます。切り離したら皮を切らないように果肉と皮の間にサイの目の包丁を入れた後、スプーンで果肉を外すと食べやすくなります。



最初にマンゴーを起こしてあげます。



マンゴーを起こしながら片面を切り落とします。



片面を切り落としたり種を切り落とします。



これ位の厚さで切り落とせば種に当たりません。



3枚に分かれました真ん中に種があります。



皮を切らないようにしながら縦に包丁を入れます。



次も皮を切らないように横に包丁を入れます。



スプーンで皮と果肉を外してお皿に落とします。



この様に盛りつければ多くの方と一緒に頂けます。



あるいは果実を背中から押し上げて下さい。



このように盛りつければお洒落な雰囲気を楽しめます。

その他と致しまして

1. 搾って
ジュースやゼリー
2. 凍らせて
アイスキャンディー
3. 煮詰めて
ジャムやチャツネ

裏技：切らずにシーラー（真空保存パック）やジップロックなど臭いの移りにくい物に入れ冷凍すると長期間（6ヶ月程度）の保存が可能です。自然解凍して召し上がり下さい。