

「青いレモンの島」岩城島って？

岩城島では「青いレモン」を島の特産品として村おこし(当時は岩城島)を始めました。

以前はレモンと言えば黄色という固定概念が強くなかなか受け入れてもらえませんでした。しかし、農家さんたちが試行錯誤しながら、より良いレモンを育て、地道な宣伝を続けていくうちにいつしか国産レモン＝グリーンと認識されるようになりました。



愛媛県上島町

「青いレモンの島」岩城島の レモンを使った チューハイ フローズンレモン

550円 (税込み)



「青いレモン」は
「旬のレモン」「採れたてレモン」
の代名詞

「青いレモン」とは青みがかったグリーンレモンのこと。
この「青い」には「若い」という意味も含んでいる。

岩城島の黄色いレモンは
普通のレモンの2倍、甘い？

岩城島の特産品として「黄色い完熟レモン」もある。
気温の影響で、1月以降は、青い時期をこえて、樹の上で黄色く完熟してからが果汁も甘みも食べごろを迎えるのだ。それは、一般的な海外産レモンに比べると、糖度は2倍にもなるという（海外レモンは糖度が7くらいなのに比べ岩城島の完熟レモンは最高で糖度が14くらいになる）

岩城島の 青いレモン



旬の時期は秋から冬にかけて

レモンの爽やかなイメージから夏が旬の果実と思っている人も多いと思うが、実はレモンの収穫時期は秋から春にかけて。

岩城島では、12月中旬までは、レモンは樹の上でどんどん熟し、まだ黄色くなる前、青いうちに十分な果汁と甘みが蓄えられ、食べごろを迎える。

青いレモンも、収穫後しばらくすると気温の変化などで黄色くなってしまいますので、青い状態で市場に出せるのは国産さらではなのです。

皮まで食べることができる 安心レモン

いつでも採れたての新鮮なレモンを届けられるのは国産ならではの。岩城島のレモンは防腐剤やワックスを一切使用していません。

岩城島では基本的には最低限の農薬しか使わない低農薬農法。無農薬に取り組んでいる農家さんも多い。

だから、皮まで安心して食べることができます。