



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**



ご紹介します

オレゴン産ベリー

オレゴン州は、各種ベリーの生産地として知られています。ブルーベリー、ブラックベリー、マリオンベリー、ラズベリーを筆頭に、クランベリー、ストロベリー、キウイベリー、グーズベリー、カラントも生産しています。オレゴン州西部の肥沃な土壌と温暖な気候はベリー栽培に最適です。

良質のベリーの栽培で知られるオレゴン州

オレゴン州は、ベリーの生産量とその品質でトップクラスを占め、毎年2万エーカー（8,000ヘクタール）の土地で2億7,600万ポンド（12万5千トン）以上のベリーを生産しています。オレゴン州立大学（OSU）は、米国農務省（USDA）と提携し、変化する市場、気候、全体的な需要に適応できるよう生産者の能力を高めるため独自のベリー育種プログラムを運営しています。この革新的なコラボレーションにより、オレゴンのベリーが今後も品質と生産量において全米トップをリードし続ける基盤が整っています。

代表的なオレゴン産のベリー

生産量においてブルーベリーはオレゴンを代表するベリーです。オレゴン州の約320の農家栽培されているこの「青いダイナモ」は、6月から9月の収穫シーズン中に世界20か国の顧客に届けられます。オレゴン産のラズベリー、ブラックベリーその他のベリー類は、その酸味と甘みとその健康効果で高く評価されています。オレゴン州は、ブラックベリー、マリオンベリー、ブラックラズベリーの全米最大の生産地でもあります。オレゴン産の代表的なベリー類について詳しく知るには、オレゴンのブルーベリーとラズベリーやブラックベリーに関する別の情報シートをご参照ください。

ベリーは小さいながら、人間の健康に重要なビタミン、ミネラル、抗酸化物質を豊富に含んでいます。



その他のオレゴン産の美味しいベリーも見逃さないでください

クランベリー (VACCINIUM MACROCARPON)

オレゴン州南部の海岸は長い栽培期間を誇り、他の地域のものよりも甘くて濃い赤色の最高品質のクランベリーが生産できます。オレゴン州の128軒のクランベリー栽培農家は、2,800エーカー (1,133ヘクタール) の土地で毎年6,000万ポンド (2万7千トン) 以上のクランベリーを栽培しており、オレゴン州はクランベリー生産量で全米3位にランクされています。クランベリーの約95%はジュース、ソース、ドライクランベリーに加工されます。クランベリーには、尿路感染症、がん、心臓病などの健康問題を予防するのに役立つ食物繊維、ビタミンC、その他の栄養素が豊富に含まれています。

イチゴ (FRAGARIA × ANANASSA)

オレゴンのジューシーなイチゴはその甘さで知られています。実際、とても甘いので、収穫後数日しか保存できません。つまり、オレゴン産のイチゴのほとんどは、風味を保つために収穫後すぐに個別に急速冷凍 (IQF 凍結) されます。オレゴン産イチゴの優れた風味により、これらのIQF 凍結 ベリーはアイスクリームなどの素晴らしい製品の製造に需要があります。

オレゴンのストロベリーは旬の時期に完熟した状態で収穫されます。5月から9月の間に、オレゴン州の300軒の農場 (1,100エーカーまたは445ヘクタール) で1,100万ポンド (5千トン) の果実が収穫されます。

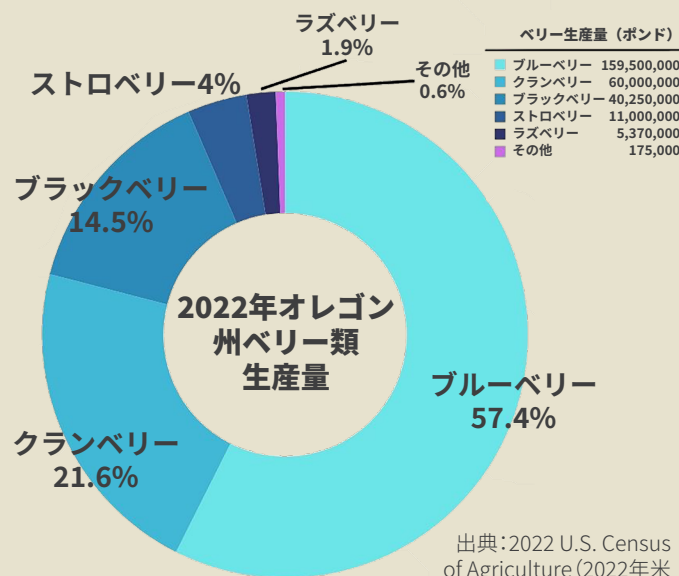
キウイベリー (ACTINIDIA ARGUTA)

オレゴンは、ハーディキウイフルーツ、またはベビーキウイとも呼ばれるキウイベリーの主要生産地です。キウイベリーは、仲間であるキウイと毛羽だった見た目が似ていて、果実には甘みもありますが、大きさはキウイの数分の一のサイズです。皮が滑らかなので、皮をむかずにそのまま食べられます。オレゴンのキウイベリーは夏の終わりに収穫され、ほとんどが生のまま販売されます。

カラント (RIBES RUBRUM)

およびグースベリー (RIBES)

カラントとグースベリーはオレゴン州で栽培されていますが、生で食べられることはほとんどありません。酸味のある風味は、ジャム、ゼリー、ジュース、シロップ、パイに最適です。ビタミンCが豊富で、甘酸っぱい風味豊かな果物です。



さらに学ぶ

オレゴン州イチゴ委員会:
oregon-strawberries.org

農業開発・マーケティングプログラム



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA
503-986-4725
Ag.Market@oda.oregon.gov
Oregon.gov/ODA