

令和7年5月20日

## 日本一の「長崎びわ」最盛期到来！ ～甘くてジューシーな旬の味覚をお届け～

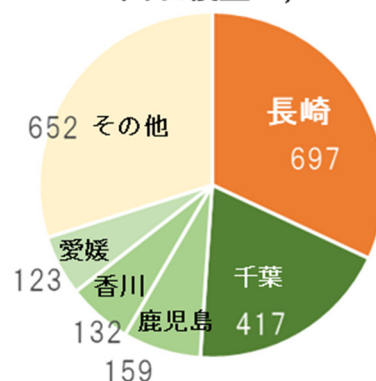
長崎県は、日本最大のびわ産地であり、全国のびわ収穫量の約30%以上を占めています。本年産のびわは大きな寒害の被害もなく順調に生育しており、露地びわの最盛期を迎えています。この時期にしか味わえない旬のびわを、ぜひお楽しみください。



長崎のびわ産地風景

### びわ 収穫量(t)

全国収穫量:2,180t



全国のびわ収穫量  
(令和6年産)

### 【長崎県のイチオシ品種「なつたより」】

「なつたより」は長崎県農林技術開発センターで育成された品種で、平成21年に品種登録されました。従来の品種に比べて大玉で、果肉が柔らかく、糖度が12度以上と高いのが特徴です。そのため、食味に優れ、長崎びわの主力品種として高く評価されています。



なつたよりの果実

## 【長崎びわの出荷時期】

長崎びわは、3月中旬ごろにハウスびわの出荷から始まり、5月中～下旬ごろに露地びわの出荷ピークを迎えます。長崎県イチオシ品種の「なつたより」は、5月上旬ごろから出荷されます。

## 【びわの美味しい食べ方】

### 1. 常温保存が基本

びわは冷蔵庫に入れておくと、果肉が硬くなったり風味が落ちたりすることがあります。そのため、基本的には常温で保存するのがベストです。

### 2. 食べる直前に冷やすのがコツ！

びわをより美味しく食べるためには、食べる2～3時間前に冷蔵庫に入れて軽く冷やすのがおすすめです。ほどよく冷えたびわは、甘さとみずみずしさが引き立ち、爽やかな味わいになります。

## 【購入方法】

長崎びわは下記のオンラインショップで購入できます。新鮮なびわをお届けするため、ぜひお早めにお求めください。

JA長崎せいひ公式オンラインショップ

<https://ja-nagasakiheihi.sanchoku->

[prime.com/?utm\\_source=ja&utm\\_medium=bnr&utm\\_campaign=official](https://ja-nagasakiheihi.sanchoku-prime.com/?utm_source=ja&utm_medium=bnr&utm_campaign=official)



なつたより

## 【トピックス :長崎びわの歴史】

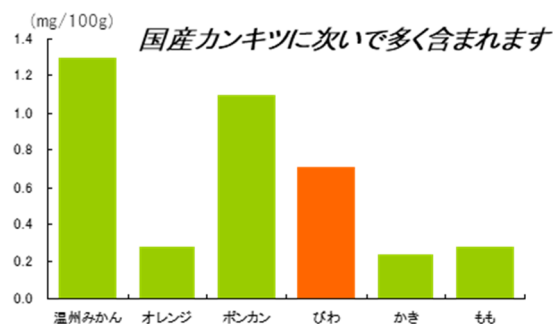
日本における最古のびわの記録は奈良時代の正倉院文書です。しかし、当時のびわは実が小さく、現在の品種とは異なります。現在の主力品種「茂木」は江戸時代後期の1830年頃に長崎市茂木出身の三浦シヲが出島で中国人通訳から中国びわを譲り受け、生家に播いたことに始まり現在につながっています。千葉県的主力品種である「田中」は植物学者の田中先生が明治12年頃に長崎で食べたびわの種を東京に持ち帰り自宅に播いたのが始まりとされています。長崎から始まったびわの歴史は現在の全国一の生産につながっています。



1粒の種が始まり

## 【トピックス :長崎びわの機能性】

びわにも温州ミカンと同様に機能性を有するカロテノイドの一種のβ-クリプトキサンチンが含まれています。β-クリプトキサンチンとは、「カロテノイド」と呼ばれる成分の一種で、肝機能障害や動脈硬化、骨密度低下のリスクが軽減されることが明らかにされています。含有量はみかんの半分程度ですが、他の果実より含有量が多く、効果的にβ-クリプトキサンチンを摂取できます。



主な果実に含まれる  
β-クリプトキサンチン含量

### 本件に関する問い合わせ先

- 長崎県 農産園芸課 担当: 熊本、早崎  
Tel: 095-895-2944  
e-mail: [t.kumamoto@pref.nagasaki.lg.jp](mailto:t.kumamoto@pref.nagasaki.lg.jp)
- 長崎県 ながさき PR 戦略課 県外プレスリリース担当: 川原  
Tel: 095-895-2026  
e-mail: [s18020@pref.nagasaki.lg.jp](mailto:s18020@pref.nagasaki.lg.jp)